

zart, und schneidet die andere Hälfte ganz fein, nimmt 3 Viertelpfund gesiebten Zucker und die gestoßenen Mandeln in einen Hasen oder Schüssel, rührt es mit 10 ganzen und 10 gelben Eiern eine Stunde, und schneidet zu den geschnittenen Mandeln noch 6 Loth Zitronat und die Schale von einer Zitrone ganz fein. Wenn die gerührte Masse dick ist, rührt man erst das Geschnittene langsam darein, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, bestreut sie mit zartgeschnittenen Mandeln, dann erst mit Semmel-Mehl, und füllt die Masse ein. Wenn diese Torten gleich in den Ofen kommen, werden sie sehr schön.

Mandel-Torte mit Pistazien.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und mit 2 Eiern zartgestoßene Mandeln in einen Hasen, ebensoviel gesiebten Zucker dazu, rührt dieß mit 7 ganzen und 7 gelben Eiern eine halbe Stunde, siedet 6 Loth Pistazien, schält sie, und schneidet sie nebst 4 Loth Pomeranzenschalen länglicht zart. Wenn die Masse dick ist, wird das Geschnittene darein gerührt, die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmel-Mehl bestreuten Mandeltorten-Model gefüllt, und langsam gebacken.

Mandel-Torte auf Oblaten.

Man schält ein Pfund Mandeln, trocknet sie ab, stoßt den halben Theil mit 2 Eiern fein, schneidet die andere Hälfte länglicht zart, rührt die gestoßenen Mandeln mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker, 6 ganzen Eiern, und dem Gelben von 6 andern eine halbe Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, und ein Stücklein Zitronenschale