

Klein, thut dieß nebst dem Saft von einer halben Zitrone auch an die gerührte Masse, macht dann die geschnittenen Mandeln mit einem Viertel-Pfund gesiebtem Zucker, und mit 3 Eyerweiß unter einander, bestreicht ein Backblech mit Butter, bestreut es mit Semmel-Mehl, legt die Oblaten dreyfach darauf, setzt von den geschnittenen Mandeln einen Finger hohen Rand in die Rundung auf die Oblaten, thut in die Mitte der Oblaten 2 bis 3 Viertelpfund eingemachte Kirschen oder Himbeeren, auf das Eingemachte die gerührte Mandelmasse, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn sie fertig ist, beschneidet man die Oblaten auf der Seite gleich herum, legt die Torte auf eine Platte, und garnirt sie am Mandelrand herum mit trockenen Früchten.

Geläuterte Mandel-Torte mit Pomeranzen.

Drei Viertelpfund Mandeln werden geschält, und mit 2 Ethern zart gestoßen. Hierauf thut man ein völliges halbes Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, gießt ein Glas frisches und für 2 Kreuzer Orangeblüth-Wasser darüber, läutert den Zucker nach kurzer Fäden Art, schäumt ihn rein ab, nimmt ihn in eine tiefe Schüssel, rührt gleich mit einem neuen Kochlöffel daran, bis er abgekühlt ist, dann die gestoßenen Mandeln dazu, schlägt 6 ganze und 6 gelbe Eyer langsam darein, schneidet von einer süßen Pomeranze die Schale klein, thut solche nebst dem Saft auch an die Masse, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Nutschel-Mehl bestreuten Model, und backt sie langsam. — Auf diese Art werden dergleichen Torten viel saftiger.

Sie kann auch mit weißem Eis bedeckt und mit eingemachten Früchten geziert werden.