

geschüttet, daß er ablauft, und ein Viertelpfund geschälte Mandeln zart gestoßen. Hierauf rührt man anderthalb Viertel-Pfund frische Butter leicht, das Gelbe von 8 Eiern dazu, die Mandeln, den abgelaufenen Reis nebst einem Viertelpfund gesiebttem Zucker darein, und dieß alles zusammen eine Viertelstunde, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat und ein wenig gestoßenen Zimmet auch in die Masse, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, streut sie mit Semmel-Mehl, rührt den Schaum in die Masse, füllt diese gleich darauf ein, und stellt sie in den Back-Ofen.

Gerührte Zitronen-Torte.

Ein halbes Pfund fein geseibter Zucker wird mit 10 Eiergelb gerührt, das Gelbe von 4 Zitronen abgerieben, und auch mit den Eiern gerührt, das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen, der Saft von 2 Zitronen in eine Schale zerdrückt, ein 2 Messerrücken dick ausgewällter Boden von Buttersaig in ein bestrichenes Pottasgeblech gelegt, derselbe in der Mitte gestupft, und der leere Saig im Ofen halb gebacken. Inzwischen wird der geschlagene Schnee und Zitronensaft schnell in die Masse gerührt, dieselbe in den halb gebackenen Saig gefüllt, und vollends ausgebacken.

Geschnittene Zitronen-Torte mit Eis.

Zu einer mittlern Torte für 6 bis 8 Personen reibt man 6 saftige Zitronen auf dem Reibeisen fein ab, schneidet die dicke weiße Haut ganz davon, dann die Zitronen der Länge nach voneinander, schält das Mark von den weißen Häuten