

chen, welche dazwischen liegen, rein ab, nimmt das Mark und das Abgeriebene in eine Schüssel, ein halbes Pfund geseibten Zucker, eben so viel geschälte und zart geschnittene Mandeln, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen, beyde letztere Stücke zuvor länglicht geschnitten, dazu mengt es in einem Eßlöffel wohl untereinander, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag wird von einem halben Pfund Butter ein Weinbackes-Taig gemacht, ein Potage- oder Apfelsüchen-Blech mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, ein 2 Messerrücken dicker Boden gewällt, der bis an den Rand des Blechs gehen muß, die gebaigte Zitronen-Masse darein gefüllt, der andere Taig gewällt, mit Weinbackes-Mandeln, welche Laubwerk oder Herzen vorstellen, ausgestochen, und auf die Torte gelegt, so daß nicht viel Oeffnung dazwischen bleibt, dann dieselbe mit einem Ey bestrichen, und in schneller Hitze gebacken. Wenn sie fertig ist, wird von einem Viertelpfund geseibtem Zucker, einem Eyerweiß und 2 Eßlöffeln voll Erbselens-Saft ein Eis gerührt, dann die gebackene Torte auf dem Laubwerk geist und wieder getrocknet.

Geschnittene Zitronen-Torte auf andere Art.

Ein Potageblech wird ebenfalls mit einem Blatt Butter- oder Weinbackes-Taig belegt, die nämliche bey der vorhergehenden Art beschriebene Fülle darein gemacht, von 6 bis 8 Eyerweiß ein steifer Schaum geschlagen, etwas geriebene Zitronenschale darein gethan, dieser Schaum über die Torte gebreitet, dieselbe in einer nicht zu großen Hitze gebacken, und erst kurz vor dem Auftragen