

tragen mit Zucker und Zimmet bestreut. Wenn es bald er geschieht, wird der Schaum weich und wässerig. Es darf auch kein Zucker in den Schaum gethan werden, weil er sich sonst im Backen gern setzt. — Die Hälfte der Mandeln kann auch gröblich gestossen werden.

Noch eine Art geschnittene Zitronen-Torte mit einem Guß.

Hierzu ist auch die gebaizte Fülle am besten, die gekochten Zitronenfüllen sind etwas flebericht, daher will ich auch keine solche anführen. In ein mit Butter bestrichenenes und mit Semmel-Mehl bestreutes Gußtorten-Blech legt man einen Boden von gutem Buttersaig bis über den ganzen Rand herauf, füllt die gebaizte Zitronen-Masse darein, rührt anderthalb Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, und eben so viel gesiebten Zucker in einer tiefen Schüssel mit 5 ganzen und 5 gelben Eiern eine halbe Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, 1 Loth geschälte Pistazien und die Schale von einer halben Zitrone alles länglich zart, thut es auch in die gerührte Masse, und gießt diese über die angefüllte Torte. Nach dem Backen kann sie noch mit einem weißen Eiß überzogen, und mit Dragée (Draschee, deutsch: Streuzucker) gestreut, oder auch ohne dieß gegeben werden.

Leder-Torte.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit Zitronensaft fein, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat, von 2 Zitronen die ebenfalls klein ge-