

Torte von Aprikosen mit einer Kruste.

Sind es frische Aprikosen, so werden sie von einander geschnitten. Von einem halben Pfund geläutertem Zucker gibt es eine Torte für 8 Personen. Man läutert den Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, kocht die zerschnittenen Aprikosen, schneidet von einer halben Zitrone die Schale klein, klopft die Steine auf, schält die Kerne derselben aus heißem Wasser, zerstoßt sie klein, und läßt sowohl diese als die Zitronenschalen mit den Aprikosen auskochen. Wenn sie weich und kurz eingekocht sind, legt man sie auf eine Platte, und läßt sie kalt werden. In ein zuvor mit Butter bestrichenenes Potageblech wället man nun von gutem Butter- oder Weinbäckes-Taig einen Boden, der bis an den halben Rand geht, legt die abgekühlten Aprikosen darein, vermengt ein Viertelpfund geschälte und mit süßem Rahm grob zerstoßene Mandeln, auch ein am Reibeisen fein geriebenes Milch- oder anderes mürbes Brod mit einer starken Hand voll gestoßenem Zucker, und einem Kaffeelöfflein Zimmet, streut dieß dick über die Torte, thut etwas fein geschnittene frische Butter darauf, und backt sie in einem nicht allzuheißen Ofen. Es kann auch ein Gitter von Taig darüber gelegt, und von eingemachten Aprikosen eine Torte auf eben diese Art gemacht werden.

Torte von Kirschen mit den Steinen.

Ein Potageblech von mittlerer Größe wird mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, von einem Viertelpfund Butter ein Buttersaig verfertigt, ein Boden ausgewället, derselbe in das Blech bis an den Rand herauf gelegt, dieser in