

Will man von großen und kleinen Rosinen eine Torte: Fülle haben, so wird sie auf eben dieselbe Art wie die von Brunellen gemacht. Ein halbes Pfund gibt immer eine mittlere Torte, über welche aber ein Deckel oder Gitter kommen muß.

Torte à la Crème (a la Crem) mit Eingemachtem.

Zu einer Torte für 6 bis 8 Personen macht man zuerst die Creme auf folgende Art: Ein Koch-Eßfel voll Biscuits oder feines Mehl wird in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit ein wenig süßem Rahm glatt angerührt, das Gelbe von 10 Eiern darein geschlagen, das von einer Zitrone am Zucker Abgeriebene auch dazu gethan, mit einem Schoppen Rahm vollends angerührt, dann auf Kohlen unter beständigem Rühren mit einem Stücklein Zucker aufgekocht, bis es eine Creme so dick wie ein dicker Reiskrey ist. Man schüttet sie nun auf einen Teller, rührt 1 Quint gestoßenen Zimmet darein, und läßt sie erkalten. Hierauf wird eine offene runde oder ovale Torte von gutem Buttersaig gemacht, von einem halben Pfund Butter wird er zur Torte groß genug, diese blind (ohne Fülle) gebacken, wenn sie fertig ist, gleich auf die Platte gelegt, auf der sie zu Tische kommt, der innere Boden mit eingemachten Kirschen, Johannis- oder Himbeeren belegt, die kalte Creme über das Eingemachte gegossen, der Rand von der Torte mit einem weißen Eis geeis't, und dieselbe mit trockenen Kirschen oder Johannisbeeren mit den Stielen besteckt, deren Zubereitung bey den Confituren angezeigt ist.

Es kann auch auf die Torte von den 10 Eyerweiß ein steifer Schaum geschlagen, eine Hand