

voll gesiebter Zucker nebst einer halb abgeriebenen Zitronenschale darunter gemengt, ein Blech von der Form der Torte mit Butter bestrichen, der geschlagene Schaum darauf gesetzt, gleich und schön in die Höhe getrieben, wieder mit Zucker überstreut, in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken, dann der Schnee von dem Blech abgenommen, und statt des Eises auf die Torte gelegt werden.

Sand-Torte.

Ein halbes Pfund Butter rührt man recht leicht, schlägt 4 ganze und 4 gelbe Eyer darein, nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 4 Eßlöffel voll gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, rührt dieß alles miteinander noch recht schaffen, bestreicht 2 Bögen Papier mit Butter, legt von dem Teig auf einen derselben einen runden Boden, macht aus dem übrigen Teig ein Gitter, legt es auf den andern bestrichenen Bogen Papier, und backt jeden besonders. Nach dem Backen wird der Boden auf eine Platte gethan, mit eingemachten Früchten gefüllt, das Gitter darauf gelegt, die Torte neben am Gitter herum mit trockenen Früchten belegt, und mit Zucker und Zimmet überstreut.

Statt der Früchte schlägt man auch von sechs Ethern einen steifen Schaum, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt von dem Schaum Häuflein eines kleinen Eyes groß darauf, treibt solche aber mehr in die Höhe, überstreut sie stark mit Zucker und klein geschnittenen Zitronenschalen, backt sie in schwacher Hitze gelb, und stellt die Häuflein an dem Gitter herum.