

Krach-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl in eine Schüssel, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Citrone, 2 Eyerweiß und einer Nuß groß Butter dazu, würgt dieß alles unter einander zu einem Zaig, macht 2 gleiche Theile davon, wälzt beyde dünn aus, bestreicht von 2 gleichen Zinnplatten auswendig den Boden und den halben Rand mit Butter, legt jeden der 2 gewälzten Böden über eine dieser Platten, schneidet neben herum in die Böden kleine Schuppen, stupft den einen stark mit einem Federkiel, schneidet den andern mit einem kleinen Messer fein aus, stellt die Platten auf ein Blech, und backt die darauf gelegten Böden in einem nicht sehr heißen Ofen. Der gestupfte Theil wird auf eine Platte gestellt, der ganze untere Boden mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren eines Messerrücken dick bestrichen, und der ausgeschnittene Deckel darauf gestellt. Hat man eine Johannis- oder Himbeer-Gelee, so ist solche zur Fülle noch besser. — Diese Torte kann nicht im Borrath gemacht werden, weil der Zaig weich wird, wenn er über Nacht stehen bleibt. — Vier Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln können auch in den Zaig geschafft werden.

Krach-Torte auf andere Art.

Die Torte selbst wird wie die vorherstehende gemacht. Wenn sie gefüllt ist, und der Deckel gleich darauf liegt, wird von einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, einem Eyerweiß und Zitronensaft ein Eis gerührt, der Deckel von der Torte damit übereist, nach diesem der Rand mit Strenzucker (Draschee) und länglicht geschnittenem Zitronat