

wället ihn zu 3 runden Blättlein, so groß als einen Teller, legt sie auf ein Blech, stupft sie ein wenig, und backt sie, ohne sie zu bestreichen. Der andere Teig dazu wird auf nachstehende Art gemacht: von einem halben Pfund Mehl, einem Viertelpfund gesiebten Zucker, eines Eys groß Butter, 2 Eyerweiß und ein wenig geriebener Zitronenschale verfertigt man einen Teig, wället ihn dünner als den Butter-Teig aus, macht ebenfalls 3 runde gleiche Böden davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stupft sie stark mit einem Messer, damit sie keine Blattern bekommen, und backt sie im Ofen gelb. Beyde Arten Teig müssen über Nacht liegen. Den andern Tag wird der eine Boden vom Butter-Teig auf ein rundes Nusskuchen-Blech, das keinen Ring hat, gelegt, dieser Boden mit eingemachten Himbeeren überstrichen, ein Zuckerboden vom zweyten Teig darauf gethan, dieser mit Hagenmark überstrichen, ein Boden mit Butter-Teig darauf, dieser mit eingemachten Kirschen überlegt, ein Zuckerboden darauf, auf diesen kommen eingemachte Aprikosen, dann der dritte Boden vom Butter-Teig darauf, über diesen eingemachte Johannis-Beeren, endlich wird der letzte Zuckerboden darauf gethan, und mit der Hand gedrückt, daß die Böden fest auf einander liegen, dann die Torte mit einem großen scharfen Messer rings herum gleich geschnitten, und ein weißes Eis darüber auf nachstehende Art verfertigt: Man nimmt anderthalb Viertelpfund feinen Zucker, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, thut Zitronensaft darein, rührt dieß zusammen eine Viertelstunde, und überweist dann die ganze Torte sowohl oben als rings herum damit, das Eis muß daher dicker als ge-