

XII. Capitel.

Von Backwerk und Mehlspeisen.

Nr. 468.

Tourte de Linz,

oder Linzer Torte.

Man nimmt 1 Pfd. gutes Mehl auf einen Backtisch, pflückt ein halbes Pfd. gewaschene Butter dazwischen, thut ein halbes Pfd. Zucker, ein halbes Pfd. mit Eyweiß gestoßene Mandeln und die auf Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone dazu. Dann werden 6 Eyer hart gekocht, die Dotter durch ein Sieb gestrichen und dazu gethan. Nun macht man einen Teig von dieser Masse, treibt ihn wie einen kleinen halben Finger dick aus, schneidet ein rundes Blatt Papier, so groß die Torte werden soll, und macht nach diesem Blatte 4 Kuchen von dem Teige. Wenn die Kuchen auf Papier schön gelbbraun gebacken und kalt geworden sind, streicht man eingemachte Früchte darauf, setz sie, einen um den andern, über einander, garnirt sie mit eingemachten Früchten so sauber als möglich, und giebt sie auf die Tafel.