

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

willst. Diese Torte muß ganz mit Schokolade- & Eis überzogen werden, dann kannst du sie mit anderem gefärbten Eis zieren, wie du willst, so ist die Torte fertig.

Torte aus harten Eyerdöttern.

Siede 8 Eyer hart, wann sie gesotten sind, so löse sie aus, und stoße die Dötter in einem Mörser; dann nimm in einen Weidling ein halb Pfund gestoßenen Zucker, ein Viertel Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln, und gib die gestoßenen Eyer darzu, dann schlage noch 12 Eyerdötter daran; von 7 Eiern schlage das Klar indessen zu einem steifen Schnee, gib noch kleingehackte Limonieschalen hinein, und rühre alles durch eine halbe Stunde famig ab; dann nimm noch zuletzt den Schnee, und verrühre ihn noch eine Viertel Stunde. Nun schmiere ein Tortenblattel mit Schmalz, brödle es ein wenig aus, gib das Abgerührte hinein, und laß es langsam backen, so ist die Torte fertig.

Mürbe Torte von harten Eyerdöttern.

Siede 6 Eyer hart, löse sie aus, und stoße sie, wie bewußt, in einem Mörser, nimm dann 3 Loth gestoßene Mandeln, gib sie auf das Nudelbrett, nimm ein halb Pfund Mehl, 6 Loth gestoßenen Zucker, und kleingehackte Limonieschalen; dann schneide ein Viertel Pfund Butter in Blatteln unter das Mehl, und verwalche sie; hernach nimm hinzu die Eyerdötter und die Mandeln, und mache das Ganze mit der Hand ab. Schlage nun 2 Eyerdötter daran, und walche den Teig mit dem Nudelwalcher 2 Mal aus; dann walche ihn gut Fingerdick auseinander, belege das Blattel mit dem ausgewalchten