

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

2. Fülle: 2 ganze Eier werden mit 60 g erweichter Schokolade und 140 g Zucker am Herdrande gerührt, erkalten gelassen und zu 20 g flaumig gerührter Butter gemischt.

Schokoladetorte 2

5 Dotter, 140 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Rum und 3 Rippen im Rohr erweichte Schokolade werden sehr schaumig gerührt, 140 g braungeriebene Mandeln und der feste Schnee von 5 Eiklar leicht eingemischt. Die Masse wird bei mäßiger Hitze gebacken und erkaltet mit folgender Creme gefüllt.

Creme: 120 g Butter, 3 Eier, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Rippen erweichte Schokolade werden sehr flaumig gerührt.

Schneidertorte

150 g Butter werden mit 150 g Zucker und 60 g geriebener Schokolade sehr fein abgetrieben und nach und nach 7 Dotter eingerührt. Zum Schluß rührt man den steifen Schnee der 7 Eiklar und 150 g braungeriebene Mandeln ein und bäckt die Masse in einer besetzten und bemehlten Tortenform bei gleichmäßiger Hitze. Erkaltet wird sie zweimal durchschnitten, mit Creme gefüllt und mit Schokoladeneis überzogen.

Creme: 3 ganze Eier werden mit 150 g Zucker und 1 Löffel Reismehl über Dampf dickgeschlagen und erkaltet zu 140 g flaumig gerührter Butter und 50 g im Rohr erweichter Schokolade gemischt. Zum Schluß gibt man 50 g geröstete, klein gehackte Haselnüsse dazu.

Schneeflorentorte

120 g Thea mit 120 g Zucker, 100 g Mehl, 4 Dotter und 60 g hellbraun geröstete Kokosette abrühren, Schnee von 4 Eiklar darunterziehen, Tortenform füllen und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden backen. Ausgekühlt wird die Torte durchschnitten, mit Marmelade gefüllt, mit dicker Schokoladeglasur überzogen, mit Kokosette und Kristallzucker dicht bestreut.

Schokoladecremetorte 1

9 Dotter werden mit 250 g Butter und 250 g Zucker sehr flaumig abgetrieben. Dann werden 250 g im Rohr erweichte Schokolade und der steife Schnee von 8 Eiklar eingerührt. Ein Drittel der Masse wird nun weggegeben, um in die erkaltete Torte als Fülle eingestrichen zu werden. In die andere Masse werden 3 Handvoll Semmelbrösel eingemengt und in einer bebutterten, bemehlten Tortenform sehr langsam gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte zweimal durchschnitten und gefüllt.

Schokoladecremetorte 2

140 g Zucker, 2 Eier und 6 Dotter werden sehr schaumig gerührt, 140 g braungeriebene Mandeln, 70 g geriebene Schokolade, 30 g Biskuit-