

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

vollends gar backen. Die Torte muß, wenn sie aus dem Ofen kommt, glatt und glänzend aussehen.

Ingredienzien: 2 Pfd. Mehl. 2 Eigelb. Von 2 Citronen der Saft. 2 Pfd. Butter. $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser. Salz. — Zur Füllung: $\frac{3}{4}$ Pfd. süße mit 10 Gr. bitteren Mandeln. 150 Gr. Butter. 6 Eidotter. 150 Gr. Zucker. 40 Gr. Citronat. 40 Gr. Succade. 50 Gr. Makronen. 50 Gr. Rosinen. 50 Gr. Corinthen. 100 Gr. Aepfel. 3 Löffel dicke saure Sahne. Zuckerglace.

1096. Aepfeltorte von Blätterteig.

Diese wird genau so wie die Mandeltorte bereitet, nur daß man, anstatt der Mandelfüllung eine solche von Aepfeln hineinhut. Hierzu schält man gute Borsdorfer- oder Reinette-Aepfel, schneidet sie in Viertel, macht das Kernhaus heraus und schneidet dann die Viertel der Länge nach wieder in feine Scheibchen, welche man mit 2 Löffel Wasser und 125 Gr. Zucker, woran vorher das Gelbe einer Citrone abgerieben war, sowie etwas Citronensäure, auch gut gereinigten Corinthen, gar und weich kocht, wobei sie so steif wie Marmelade werden müssen. Diese Marmelade füllt man nun auf dem ausgerollten Blätterteig, legt das Gitter darüber und fährt von hier ab weiter fort, die Torte fertig zu machen, wie es bei der Mandeltorte im Vorhergehenden beschrieben ist. Statt der Aepfelmarmelade kann man in der angegebenen Art, jede Obstmarmelade zu einer Blätterteigtorte verwenden und erhält dieselbe dann ihren Namen nach der jedesmaligen Füllung.

Ingredienzien: Teig wie oben. — Zur Füllung: $\frac{1}{2}$ Liter Aepfel 125 Gr. Zucker. 1 Citrone. 100 Gr. Corinthen.

1097. Crème-Torte von Blätterteig.

Die soeben beschriebenen Arten der Mandel- und Aepfeltorte sind zwar sehr gut, wenn der Blätterteig dazu ganz ausgezeichnet vorgearbeitet ist und die Kraft hat, trotz der schweren Füllung sich blätterartig in die Höhe zu heben. Man geht in dieser Hinsicht sicherer, wenn man den Teig, wie zur Crème-Torte blind, d. h. ohne Füllung backt und diese erst dann hineinfüllt. Man rollt zu diesem Zwecke den Blätterteig, gleichviel, welchen man dazu nehmen will, zu einem $1\frac{1}{2}$ Centn. dicken Boden aus, schneidet ihn rund und backt ihn in einem gut geheizten Ofen gar. Wenn der Kuchen gut und aus dem Ofen genommen ist, so schneidet man oben eine Platte davon ab, nimmt aus dem Innern, wie es schon beim vol au vent vorgeschrieben ist, das nicht ausgebackene Teigige heraus, füllt ihn mit nachstehender Crème, deckt die abgeschnittene Platte wieder darüber und glacirt hiernach die Torte mit der Glace nach Nr. 1003, stellt sie wieder in den Ofen und läßt die Glace trocknen und