

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

18 Eiweiß. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln. 50 Gr. Citronat. 50 Gramm Drangenschale. Das Gelbe einer Citrone.

1166. Brod = Torte anderer Art.

Unten angegebene Zuthaten werden ebenso wie die im vorhergehenden Recepte mit einander gemischt, auch das Brod, welches man gedörret, gestoßen und mit Sahne angefeuchtet hatte, wird genau so, kurz zuvor ehe man den Eierschnee hineingibt, in die Masse gethan. Diese füllt man darauf in 2 gleich große ziemlich weite Formen und backt beide Kuchen zu schöner Farbe. Nachdem sie hiernach erkaltet sind, stürzt man sie aus den Formen auf ein Papier, kehrt sie dann gleich auf eine Schüssel um, bestreicht den einen $\frac{1}{2}$ Centn. dick mit Obstmarmelade, legt den anderen darüber und glacirt nun die Torte mit einer beliebigen Zuckerglace.

Ingredienzien: 300 Gr. Zucker. 14 Eidotter. 16 Eiweiß $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln. 50 Gr. Citronat. 125 Gr. gedörretes Brod. 1 Obertasse voll saure Sahne. Obstmarmelade. Zuckerglace.

1167. Brod = Torte von ungeröstetem Brod.

Man rührt die Eidotter mit dem Puderzucker und den gestoßenen Mandeln recht schäumig, gibt feinwürfelig geschnittenes Citronat und candirte Drangenschale dazu, mischt auch dieses gut unter die Masse, thut dann das auf dem Reibeisen fein geriebene Brod und den Schnee der Eiweiß hinein und füllt, wenn das Ganze glatt gerührt ist, die Masse in eine mit Butter gut bestrichene und mit geriebenem Brod ausgestreute Form und backt sie in mäßiger Hitze beinahe 1 Stunde. Kurz vor dem Serviren überzieht man die vollständig erkaltete Torte mit Schlagahne und bestreut diese wieder mit grob gestoßenem Zucker und geriebenem Brod.

Ingredienzien: 1 Pfd. Zucker. 16 Eidotter. 12 Eiweiß. 150 Gr. Mandeln. 50 Gr. Citronat. 50 Gr. candirte Drangenschale. 1 Pfd. geriebenes Brod. $\frac{1}{2}$ Liter Schlagahne. 3 Hände voll Zucker und Brod gemischt.

1168. Kartoffel = Torte.

Gute mehligte Kartoffeln werden Abends vor dem Gebrauch beinahe gar gekocht und abgeschält; hiernach am andern Morgen auf dem Reibeisen gerieben und nur das, was hinter der Reibe, zur Torte verbraucht. Man rührt man die Eidotter mit dem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und den abgezogenen, sehr fein gestoßenen Mandeln recht schäumig, gibt dann die geriebenen Kartoffeln, das Stärkemehl und den festen Eiweißschnee