

bei starker Hitze goldgelb (etwa 25—30 Minuten). Vor dem Backen sticht man einige Male mit der Gabel in den Boden.

Zubereitung des Kreams: Der ausgepresste Apfelsinensaft wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, Zucker und abgeriebener Schale einer Apfelsine zum Kochen gebracht. Das „Gustin“ verquirlt man mit 4 Eßlöffeln Wasser und den beiden Eigelb, gibt es unter ständigem Rühren in die heiße Flüssigkeit, läßt einige Male aufkochen und zieht das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die kochend heiße Masse.

Man streicht die noch lauwarme Masse auf den erkalteten Tortenboden, läßt fest werden und belegt dann mit den verzuckerten Apfelsinenscheiben.

Zubereitung der Verzierung: Die Apfelsinen werden in einzelne Scheiben geteilt und in einen dicken Guß von 50 g Puderzucker und etwa $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Wasser getaucht, auf einen Teller zum Trocknen gelegt und erst im trockenen Zustande zur Verzierung benutzt.

Erdbeertorte mit Gitter (siehe Abbildung 19).

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g Zucker, 1 ganzes Ei, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 250 g Erdbeer-Konfitüre oder auch mehr, je nach der gewünschten Dicke der Fruchtauflage.

Zum Bestreichen: Etwas verquirltes Eigelb oder Milch.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und rührt beides zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. $\frac{1}{3}$ des Teiges behält man zurück, rollt den übrigen Teig fingerdick auf dem Boden einer Springform aus, streicht fingerdick Erdbeer-Konfitüre darüber und belegt diese mit einem Gitter, das wie folgt von dem zurückbehaltenen Teig hergestellt wird:

Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, mit einem Kuchenrädchen in etwa $1\frac{1}{2}$ cm breite und dem Durchmesser der Springform in der Länge angepaßte Streifen geschnitten und gitterartig über die Torte gelegt. Das Gitter wird mit Eigelb oder Milch bestrichen und die Torte bei guter Mittelhitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde goldgelb gebacken. Erkalten kann man sie mit Schlagjahne verzieren.

Pfirsichtorte. *

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zur Füllung: Eine 1-kg-Büchse Pfirsiche oder 500 g getrocknete Pfirsiche, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung des Teiges: Man schlägt Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser mit der Schneerute zu dickem Schaum, fügt dann langsam das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin“ hinzu, lockert die Masse mit dem steif geschlagenen Eierschnee und backt sie in einer gefetteten Springform bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Büchsen-Pfirsiche werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und dann in dünne Scheiben geschnitten. Verwendet man getrocknete Pfirsiche, so müssen diese gut weichgekocht und dann mit einem Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker gewürzt werden. Die Sahne schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt sie mit Vanillinzucker.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, belegt die unterste Scheibe mit den Pfirsichen, setzt die zweite Scheibe darauf, bestreicht mit etwas Schlagjahne und überdeckt mit der dritten Scheibe. Die Oberfläche der Torte verziert man mit Pfirsichstückchen und verziert noch beliebig mit Hilfe des Spritzbeutels mit der Schlagjahne.

Anmerkung: Statt Pfirsiche kann man auch Aprikosen verwenden.

Zitronen-Butterkremtorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zutaten zur Verzierung: Etwa 50 g Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von $\frac{1}{2}$ Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Man läßt das Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten, gibt es noch flüssig, tropfenweise zu der schaumig gerührten Butter und rührt danach löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht mit dem Krem und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten bestreicht man ebenfalls mit dem Butterkrem. Die Seiten bestreut man mit abgezogenen gehackten Mandeln, die in etwas Zucker und Butter braun geröstet sind, dann verziert man die Oberfläche mit gespritztem Butterkrem.

Anmerkung: Man kann an Stelle der Zitrone auch eine Apfelsine verwenden und zur Verzierung Apfelsinenspalten nehmen.

Butterfremtorte*) (siehe Abbildung 20).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Badin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zum Krem: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 175—200 g Butter, 50 g Kokosfett.

Zutaten zur Verzierung: 25 g Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremartigen Masse geschlagen. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Badin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung des Butterkremes: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Pudding, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Die Butter rührt man schaumig und gibt dann löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht mit dem Krem und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten bestreicht man ebenfalls mit dem Butterkrem. Die Ränder der Torte bestreut man mit abgezogenen, geriebenen Mandeln, die in etwas Zucker und Butter braun geröstet sind. Dann verziert man die Oberfläche mit gespritztem Butterkrem.

Anmerkung: Um die Torte längere Zeit frisch zu erhalten, kann man bei Zugabe des Eierschnees 75 g zerlassene, auf Handwärme abgekühlte Butter unter den Teig ziehen.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäude“ (Allgemeines) sowie „Butterkrem“ Seite 17, 18 und 19.

Arrak-Butterfremtorte*).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 100 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Badin“, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 1 Gläschen Dr. Oetker Arrak-Aroma, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter, 125 g Johannisbeermarmelade.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Badin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den gut vermengten Teig in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Kreams: Man bereitet nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Vanille-Pudding, würzt ihn mit 1 Gläschen Dr. Oetker Arrak-Aroma, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Die Butter rührt man schaumig und gibt dann löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Nach dem Erkalten schneidet man den Tortenboden zweimal durch, bestreicht den untersten Boden mit Johannisbeermarmelade, setzt den zweiten Boden darauf, bestreicht ihn mit Arrak-Butterkrem und wiederholt dieses mit dem dritten Boden. Zum Verzieren benutzt man denselben Krem.

Mokka-Schokoladen-Butterfremtorte*) (siehe Abbildung 21).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Badin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zum Krem:

1. zum Kaffeeaufguß: ⅓ Liter Milch, 25 g gemahlener Kaffee,
2. zum Krem: ⅓ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Gala-Schokoladen-Puddingpulver, ¼ Liter Milch, 150 g Zucker, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Badin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäude“ (Allgemeines) sowie „Butterkrem“ Seite 17, 18 und 19.