

Zucker zum Kochen und bereitet nach üblicher Vorschrift einen Pudding, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter, wobei nach jedesmaligem Zusatz die Masse gut geschlagen wird.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht eine Scheibe mit Butterkrem, setzt darauf die zweite Scheibe, bestreicht mit Marmelade und überdeckt mit der dritten Scheibe. Die Oberfläche und Seiten der Torte überzieht man mit Zuckerguß und verziert noch beliebig mit Schokoladeneierhälften, die man mit Spritzguß umrandet. Man kann in die Mitte der Torte auch einen Schokoladenhasen oder ein kleines Schokoladennest mit Eiern setzen. Die Oberfläche läßt sich auch mit Butterkrem verzieren, man muß dann aber die doppelte Menge, wie angegeben, herstellen.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem heißen Wasser und einem halben Blatt aufgelöster roter Gelatine zu einer dickflüssigen Masse und streicht diese mit einem Messer auf die Oberfläche und Seiten der Torte.

Zubereitung des Spritzgusses: Man verrührt ein knappes, halbes Eiweiß mit so viel gesiebttem Puderzucker, wie daselbe aufzunehmen vermag und schlägt die Masse, bis sie steif ist. Dann füllt man den Guß in eine Papier-Spritztüte, deren Spitze man abgeschnitten hat, und spritzt Pünktchen um Eier und Rand.

Wiener Torte*) (siehe Abbildung 23). *

Zutaten zum Teig Nr. 1: 50 g Butter, 75 g Zucker, 3 Eier, 2 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“.

Zutaten zum Teig Nr. 2: 50 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eier, 2 Eßlöffel Wasser, 50 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zum Butterkrem: $\frac{3}{4}$ Liter Milch, $1\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Mandel-Geschmack, 150 g Zucker, 75 g Kokosfett, 250 g Butter.

Zutaten zum Guß: 225 g Puderzucker, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Eßlöffel Gelee oder einige Früchte zum Verzieren.

Zubereitung des Teiges Nr. 1: Eigelb und Zucker werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig die mit „Bacfin“ gemischte und gesiebte Schoko-

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

ladenspeise, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den fertigen Teig in eine gefettete Springform und backt ihn bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Teiges Nr. 2: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen fremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Die Masse wird in einer gefetteten Springform von derselben Größe wie für Teig Nr. 1, bei guter Mittelhitze etwa 20 Minuten gebacken.

Zubereitung des Butterkrem: Von der Milch nimmt man 9 Eßlöffel ab und rührt damit das Puddingpulver an. Die übrige Milch bringt man mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, quirlt die Anrührmasse hinein, läßt unter stetem Rühren gut durchkochen, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt löffelweise ganz langsam den erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Erkaltet wird jeder Boden einmal durchgeschnitten, mit Mandelbutterkrem bestrichen, abwechselnd aufeinandergesetzt und die fertige Torte mit Zuckerguß überzogen und mit Geleestückchen oder eingelegten Früchten verziert.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Suisentorte (siehe Abbildung 24).

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: $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 4—6 Blatt Dr. Oetker weiße Regina-Gelatine.

Zutaten zum Guß: 5—6 Eßlöffel Wasser, 15 g gemahlener Kaffee, 225 g Puderzucker.

Zutaten zur Verzierung: 125 g Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee.