

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 Kreams: Von $\frac{3}{4}$ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und rührt damit das Puddingpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker und Vanillinzucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit und läßt den Kream unter weiterem Rühren gut durchkochen. Dann nimmt man ihn vom Feuer, löst die eingeweichte Gelatine darin auf und schlägt die Masse mit dem Schneebesen, bis sie kalt und halb erstarrt ist, sich aber noch gut streichen läßt.

Nach dem Erkalten schneidet man den Tortenboden zweimal durch, füllt ihn mit Kream, überzieht ihn mit dem Kaffeezuckerguß und bestreut ihn mit dem Krokant.

Zubereitung des Gusses: 5—6 Eßlöffel Wasser bringt man mit dem gemahlene Kaffee zum Kochen, nimmt vom Feuer, läßt 3 Minuten stehen und seiht durch. Den gesiebten Puderzucker löst man mit 4—5 Eßlöffel dieses Kaffeeauszuges auf und gibt den Guß über die Torte.

Zubereitung der Verzierung: 125 g abgezogene, gehackte Mandeln gibt man in einen Eßlöffel gebräunten Zucker (den Topf fettet man dazu mit einer Messerspitze Butter vorher ein) und läßt sie unter stetem Rühren bei gelinder Flamme hell bräunen, nimmt vom Feuer, läßt erkalten, zerstößt die harte Masse und streut sie dann über den etwas erhärteten Zuckerguß auf die Oberfläche und Seiten der Torte.

Götterspeise-Schaumtorte (siehe Abbildung 25).

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: 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Kirsch-Geschmack, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 125 g Erdbeer-Konfitüre, $\frac{1}{8}$ Liter flüssige Sahne.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ Eßlöffel heißes Wasser, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zur Verzierung: 20 g Puderzucker, einige Tropfen aufgelöste Dr. Oetker rote Regina-Gelatine, etwas zurückbehaltene, geschlagene Sahne.

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.

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 der Füllung: Man löst 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Kirsch-Geschmack nach Vorschrift auf, gibt etwas erkaltet das Rum-Aroma dazu, schlägt die Speise, sobald sie anfängt dicklich zu werden, mit dem Schneebesen zu einem festen Schaum und unterzieht die steif geschlagene und mit der Konfitüre untermengte Schlagsahne.

Die Torte wird erkaltet zweimal durchgeschnitten und gefüllt. Zu beachten ist, daß der Schaum schnell aufgetragen wird, da er sonst zu fest wird und sich nicht mehr glattstreichen läßt. Die fertige Torte überzieht man mit einem weißen Zuckerguß, den man in sich mustert. Man kann sie noch beliebig durch Aufspritzen von Schlagsahne verzieren.

Herstellung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem heißen Wasser und Rum-Aroma zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Herstellung der Verzierung: Man stellt einen festen Guß her aus 20 g gesiebttem Puderzucker und einigen Tropfen im Wasserbad aufgelöster roter Gelatine, taucht eine Gabel in diesen farbigen Guß und zieht auf der noch weichen, weißen Tortenglasur beliebige Muster.

Rumtorte (siehe Abbildung 26).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 100 g Zucker, 3 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 100 g Weißbrotkrümel, 250 g Himbeer-Konfitüre, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zum Bestreuen des Randes: Etwas Kokosnußraspel oder Spaltmandeln.

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, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den fertigen Teig in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die fein geriebenen Weißbrotkrümel werden mit allen anderen Zutaten gut vermengt.

Den erkalteten Boden schneidet man zweimal durch, bestreicht eine Scheibe mit der Füllung, setzt die zweite Scheibe darauf, bestreicht auch diese mit