

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 aufeinandergelegt 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.

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