

die gut vermengte Masse in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt sie 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Kreams: Von $\frac{1}{8}$ Liter Milch und dem gemahlenen Kaffee stellt man einen Kaffeeauszug her, indem man beides zusammen aufkocht, dann 5 Minuten ziehen läßt und durch ein Sieb gibt. $\frac{1}{8}$ Liter Milch verquirlt man mit dem Inhalt eines Päckchens Dr. Oetker Gala-Schokoladen-Puddingpulver, bringt indessen $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit dem Zucker und Kaffeeauszug zum Kochen, gibt die Anrührmasse und das Kokosfett hinein und läßt unter Rühren gut durchkochen, nimmt vom Feuer und schlägt den Pudding kalt. Die Butter rührt man schaumig und gibt langsam löffelweise unter stetem Rühren den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding hinzu.

Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in 3 Scheiben, gibt den Kream dazwischen und setzt sie zusammen. Die Oberfläche und Seiten bestreicht man ebenfalls mit Kream und verziert mit gespritztem Butterkrem.

Schokoladennußtorte*) (siehe Abbildung 22).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, 30 g Kakaó, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 25 g Kokosfett, 80 g Butter, 125 g geriebene oder gewiegte Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zum Schokoladenguß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakaó, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zum Bestreuen des Randes: Etwa 50 g Schokoladenstreusel.

Spritzguß: $\frac{1}{2}$ Eiweiß, so viel Puderzucker, wie das Eiweiß aufnimmt.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakaó hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von $\frac{1}{4}$ Liter Milch genommen, einen Pudding, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt

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

löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter. Unter den fertigen Kream bringt man die Haselnüsse und das Rum-Aroma.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht 2 Scheiben mit Kream und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten der Torte bestreicht man mit Schokoladenguß, bestreut die Seiten und einen etwa 2 cm breiten Rand der Oberfläche mit Schokoladenstreusel und verziert die Mitte der Torte nach Belieben mit dem Spritzguß.

Zubereitung des Schokoladengusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakaó gemischt und mit dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse gerührt.

Zubereitung des Spritzgusses: Das Eiweiß wird mit so viel gesiebttem Puderzucker verrührt, wie es aufzunehmen vermag. Dann schlägt man das Ganze, bis der Guß steif ist, und bringt ihn in eine kleine, aus Pergamentpapier gedrehte Tüte, von der ein Teil der Spitze abgeschnitten wird.

Ostertorte*).

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“, 50 g Butter.

Zutaten zum Kream: $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 12 g Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 30 g Zucker, 15 g Kokosfett, 50 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g Marmelade oder Konfitüre (Himbeer, Erdbeer oder Johannisbeer).

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser, $\frac{1}{2}$ Blatt Dr. Oetker rote Regina-Gelatine.

Zutaten zum Spritzguß: 1 knappes halbes Eiweiß, so viel Puderzucker, wie das Eiweiß aufnimmt.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Danach 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 etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Kreams: Mit 2 Eßlöffeln von der Milch rührt man 12 g Vanille-Puddingpulver an, bringt indessen die übrige Milch und

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

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 dasselbe 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 Butterkremes: 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.