

12. Biscuittorte.

In eine Reibesatte nehme man 12 Eigelb, 1 Pfund fein gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone; dies rühre man 1 Stunde lang gut durcheinander. Während des Rührens werden $\frac{3}{4}$ Pfund Kraftmehl eßlöffelweise dazu geschüttet und zusammen, doch nur nach einer Seite, gerührt. Zuletzt schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, thut es dazu und rührt es nochmals zusammen durch. Man streicht nun eine Tortenpfanne mit Butter aus, streut etwas
5 geriebene Semmel darauf und füllt die Biscuitmasse hinein. Die Form darf nur über die Hälfte voll sein und wird 1 Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

(100 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap536.html>