

14. Mandeltorte.

Hierzu nimmt man 1 ¼ Pfund Mandeln, 1 Pfund gestoßenen Zucker, 8 ganze Eier, das Gelbe von 8 anderen und 8 Tassenköpfe voll geriebener Semmel, und verfährt damit wie folgt: Die Mandeln, worunter einige bittere sein können, werden, nachdem sie abgezogen, mit zwei ganzen Eiern fein gerieben und dann mit dem gestoßenen Zucker und der angegebenen Zahl Eier eine Stunde lang gerührt, worauf die geriebene Semmel dazu kommt. Nachdem man nun eine
5 Blechform mit Butter ausgestrichen und mit fein geriebener Semmel ausgestreut hat, füllt man die obige Masse hinein, bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen, was in der Zeit von einer Stunde geschehen kann, stürzt nach Verlauf derselben die Torte aus der Form und bestreut sie mit gestoßenem Zucker.

(120 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap538.html>