

Rahmtorte / Tarte à la crème

Man belegt ein Kuchenblech mit einem Boden von Buttermehl. Macht drei Eier, 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Liter süßer Rahm verrührt darauf.

On garnit le fond d'un moule à tarte avec de la pâte feuilletée. On y étale un mélange de trois œufs, 250 g de sucre et un demi-litre de crème sucrée.

Linzer Torte / Tarte de Linz

375 g geschälte und gestossene Mandeln, 375 g Zucker, 1 Pfund Mehl, 375 g Butter und 2 Eiern gewirkt und ausgewellt, ein Blech damit belegt, Eingemachtes darauf gefüllt und ein Deckel odder Streifen von diesem Teig gemacht.

Andere Art : 1/4 Pfund gestossene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 375 g Mehl, 1 Ei, 5 g Zimt. Verfahren wie oben.

Bemerkung

Eingemachtes : engmàche heisst mettre en conserves par pasteurisation.

375 g d'amandes pelées et écrasées, 375 g de sucre, 1 livre de farine, 375 g de beurre, ajouter deux œufs et étaler la pâte sur le moule à tarte, garnir de conserve de confiture, couvrir entièrement ou seulement d'un tressage fait avec la pâte.

Variante : 250 g d'amandes écrasées, 250 g de sucre, 250 g de beurre, 375 g de farine, un œuf, 5 g de cannelle. Ensuite même processus qu'avant.

Précisions

Eingemachtes : conserves ; il s'agit dans le cas présent de confiture de fruits rouges, de préférence de framboise.