

Mandeltorte / Tarte aux amandes

200 g Zucker, 9 Eigelb, 1/2 Stunde stark miteinander rühren. Dann 200 g geschälte gestossene Mandeln, 60 g Mehl und zuletzt den Schnee der 9 Eier. Tortenblech bestreichen und ausstreuen Masse hineinfüllen.

200 g de sucre, 9 jaunes d'œuf, bien mélanger; ajouter 200 g d'amandes pilées, 60 g de sucre et à la fin le blanc battu en neige des 9 œufs. Beurrer le moule avant de le remplir avec la pâte.

Mandeltorte (anderer Art) / Tarte aux amandes (autre façon)

Belege ein Blech mit Buttermehl und fülle folgende Masse damit : 1/2 kilo geschälte, gestossene Mandeln, 1/2 kilo Zucker, Citronschale und 10 Eigelb. Diese mit dem Zucker zuerst stark gerührt, dann die Mandeln damit und zuletzt den Schnee von 15 Eier dazu.

Garnir un moule avec de la pâte feuilletée et remplir avec un mélange de 500 g d'amandes pilées, 500 g de sucre, écorce de citron, 10 jaunes d'œuf. D'abord bien mélanger avec le sucre, ajouter les amandes et à la fin le blanc battu en neige de 15 œufs.

Braune Torte / Tarte brune

2 Eigelb, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Stunde gerührt, 1/2 Pfund Mehl, Zitronenschale, 60 g geschnittene, gestossene Mandeln, 1 Essloeffel Zimt, 1/4 Pfund leicht gerührte Butter und zuletzt den Schaum von 3 Eiweiss dazu genommen. In ein bestrichenes Tortenblech gefüllt, Zucker oben hingestreut und backen.

2 jaunes d'œuf, 250 g de sucre, bien mélanger, 250 g de farine, écorce de citron, 60 g d'amandes pilées, une cuillerée à café de cannelle, 250 g de beurre et à la fin le blanc battu en de 3 œufs. Verser dans le moule, saupoudrer de sucre et mettre au four.