

## **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 Buttermenge 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.