

Brennende Torte / Tarte brûlée

Hierzu kann man jede Torte nur keine gefüllte brauchen, trünke sie gut mit Arack un brenne sie an sobald sie auf die Tafel kommt.

Bemerikung :

Arak esch a Ort Win-Schnaps wie em Orient (Libanon zuem Beispeel) benutzt word, un eui ouzo oder raki heisst en ànderi Laender ; mer kann àwer secher eui Schnaps nahme.

Torte : met Blaetterdeig odder merbs Deig (Mürbeteig).

On peut utiliser toutes sortes de tartes sauf les tartes fourrées, on mouille bien avec de l'arack et on l'allume dès son arrivée sur la table.

Précisions :

L'arak est une eau-de-vie à base de vin très répandue au Proche-Orient (Liban, par exemple), aussi appelée ouzo ou raki, selon les pays ; sans doute peut-on aussi utiliser du *schnaps* !

Tarte : il s'agit de tartes feuilletées ou brisées.

Butterbiscuit Torte / Biscuit au beurre

1/2 Pfund Zucker, 10 Eigelb, 1/4 Stund rühren. Dann nimm 200 g leicht gerührte Butter, Citronensaft, 1/2 Pfund Mehl, und zuletzt den Schnee der 10 Eiweiss hinzu. Fülle die Masse in gut bestrichenes Tortenform. Man kann oben drüber geschälte, geschnittene Mandeln mit Zucker verwircht bestreuen.

Mélanger pendant 1/4 d'heure 250 g de sucre et 10 jaunes d'œuf. Ajouter 200 g de beurre, du jus de citron, 250 g de farine et à la fin les 10 blancs d'œuf battus en neige. Verser dans le moule à gâteau beurré. On peut parsemer le tout d'éclats d'amandes pelées, saupoudrés d'un peu de sucre.