

Auflauf von Stachel-, Him-, Johannis- oder Erdbeeren / Gratin de groseilles à maquereau, framboises, groseilles ou fraises

Die Stachelbeeren dürfen nicht ganz reif sein, hingegen aber die anderen Beeren. Behandle sie mit Zucker, schlage von 10 Eiweiß Schnee, reibe ein wenig Zitrone dazu, mache die gekochten Beeren hinein, bestreiche ein Blech mit Butter und ziehe es auf.

Les groseilles à maquereau ne doivent pas être tout à fait mûres, au contraire des autres fruits. Mélanger avec du sucre, battre 10 blancs d'œuf en neige, ajouter un peu d'écorce de citron, mélanger avec les fruits cuits, beurrez un moule et étaler les fruits.

Kartoffeltorte / Tarte aux pommes de terre

1/2 Pfund Zucker, 6 Eier, Zimt, Citrone, 1/2 Pfund geriebene Kartoffeln, den Schnee von 6 Eier dazu und in ein bestrichenes, bestreutes Blech füllen und backen.

250 g de sucre, six œufs, cannelle, citron, 250 g de pommes de terre râpées ; ajoutez le blanc des 6 œufs battus en neige, étalez dans un moule beurré et cuire.

Bavaroise / Bavaroise

1/4 Pfund Zucker, 1/2 Schoppen Milch mit 1 Stange Vanille kochen lassen. Lasse 4 Blatt Gelatine in ein wenig Wasser vergehen indem man es rührt, damit es nicht aufsitzt. 1/2 Schoppen gute Sahne in Schnee schlagen, 3 Eigelb. Die Milch in die Gelatine rühren, dann die Eigelb darunter mengen und zuletzt die geschlagene Sahne (aufs Eis stellen) mit Biscuit oder Macronen garnieren.

250 g de sucre, 25 cl de lait, cuire avec une gousse de vanille. Faire fondre 4 feuilles de gélatine dans un peu d'eau en remuant pour éviter qu'elles ne collent. Battre 25 cl de crème fraîche en crème fouettée. 3 jaunes d'œuf. Verser en remuant le lait dans la gélatine, ajouter les jaunes d'œuf et, à la fin, garnir la crème fouettée (à réserver sur de la glace) avec des langues de chat ou des macarons.