

Valnöts-tårta

12 ort socker och 5 ägggultor vispas väl
därpå röres 6 ort riven mandel (2
bittermandlar) 6 ort rifna valnötter, 6
ort hvettmjöl samt 4 slagna vitor
Gräddas i svag ugn i två bottnar,
glaseras med en lag af socker och
ettika å titet vatten, utstyres med
syltad frukt och glacerade valnötter
eller dylikt. Fyller med vispad
grädde med rifna valnötter uti.

Mängpudding

8 lod. mäng skäres i små tärningar
för 8 öre hvettebröd skäres i tärningar
Däröfver hälles 2 tekoppar ljum mjölk
I smeten lägges en kaffeskopp, russin
1/2 kopp ostskalad och hackad sötman-
del, ingefära kanel, kanel
socker och salt. Därpå hälles 5 väl
vispade äggöett vinglas congee

Formen glaseras väl och kokas i vatten-
bad i ugn 3/4 timma. Serveras med
finnande sås.

Blanc Mangle.

Sitt mangle kvarter grädde lages 4 1/2
blad gelatin då det användes som
mellanlägg, annars 4 blad, socker
och vanilj efter smak.

Glace

1 Stopp grädde, 8 ägg-gultor 1/2 lb
socker och en bit vanilj
En halft stop grädde uppkokas med
en bit vanilj och sockret, så att
det blir tjockt, därefter slås smeten
upp att kallna under visping.
En halft stop grädde slås till hårdt
skum och röres då den kokta
är fullkomligt kall. Sedan

Stås aut i form, omröres smellanät.
Frys på 3 à 4 timmar, ställes i en
bytta, som är iordning med is och salt.

Mandel-tårta.

10 ägg-gulor 2 vitor $\frac{1}{2}$ lb socker,
setta vispas en half timma. $\frac{1}{2}$ lb
mandel. 4 lod mjöl och 6 vitor till
skum, gräddas i ej för soag ugn.

Ris à la Malta

$\frac{1}{2}$ kvarter risgryn kokas väl i grädde
mjölk. En bit vanilj, litet socker
och söt grädde uppviskas hårdt där
blandas litet blandad sylt, hvast
aut nedröres i risgrynen, som fört
färdig kalna litet. I skifvor upplöst
gelatinis röres. Ställes i form att
stelnas, uppsvälpas och garneras
med sylt.