

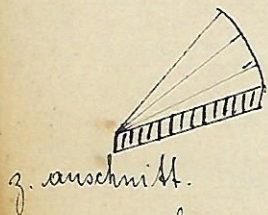
Torten & Stücksachen.

Mandelkorte.

1/2 lb Mandeln 3/4 lb Zucker mit Wasser reiben
3/2 gelbe 1/6 weiss zu Schnee Citron 300g Mehl.

Aida Korte.

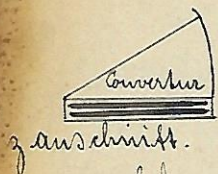
Für einer beliebiger Biscuit - Schneemasse wird ein Boden gebacken. Der Boden wird beliebiger Buttercrem - Farbe - Geschmack bestrichen. Die



Biscuitstreifen werden spiralförmig aufgesetzt und oben mit Marzipan gebackt und bestäubt ~~und~~ mit Staubzucker ringsherum mit Buttercrem bestrichen

Sizilianer - Korte.

3 Böden aus Sandmasse gefüllt mit Kirsch und Morasqu. crem. und die ganz Korte dünn überzogen mit Buttercrem



nachher mit Conwerture überzogen. Kirsch - rot. Morasqu. - grün.

Silvana - Korte.

Zusammengesetzt mit zwei Japanaisböden und mit Kirschbuttercrem gefüllt, oben mit Conwertur - spähnen decoriert. Übersiebt mit Staubzucker.

Bananen im Schlafrock 60. Ck. werden gerührt im Trochenschrank geschokt. Sie werden in der Milchconwert. kumpiert und garniert

20. Stückli.Koländer 19. Stück.

100g Butter, 200g Marzipan 3 Eier etwas Mehl. Kihone
Catalani.

100g Haselnuss 150g Zucker mit Wasser reiben
12 Eigelb schaumig Kihone 100g geschmolzene Butter
60g Mehl

Marke Christo. 20 Stück

Förnchen mit Blätterig auslegen mit Vanillecreme
60g weisse Mandeln 180g Zucker mit Eiwiss weich
reiben, pondrieren halbe Mandeln darauf

Schaffhauersungen

375g Zucker 250g Haselnuss 10 Eiwiss zu Schnee

Wiener Waffeln

720g Mehl 720g (Zucker) Butter, 240g Mandeln
240g Zucker 2 Eiwiss

Calairs & Chausse.

1/2 l Wasser 200g Fett 40g Zucker 10g Salz aufkochen
400g Mehl abrösten 12-15 Eier.

Wiener Waffeln

1 1/2 Mehl, 1 1/2 Butter, 200g Mandeln 200g Zucker