

### 813. Sárgarépa torta

Tizenkét vagy tizenöt közép nagyságú sárgarépát megreszelnek, tizenkét lat friss írósvajjal pároltatják, azután három tejben áztatott zsemlyét adnak hozzá; most egymásután tíz tojást ütnek belé, hat lat édes, két lat keserű mandulát összetörve adnak belé, egy negyed font cukorral és a répával jól összekeverik, formába töltik, cukorral és fahéjjal meghintik, azután megsütik. Ezen tortát melegen adják fel.

### 814. Maróni torta

Tortaformát tésztalapokkal kiraknak, fél font megsütött marónit megtörnek, nyolc tojás szikével jól összedörzsölnek egy font cukrot; nyolc tojás fehérének hava jó hozzá, a masszát formába töltik, reá fedelet fonnak, megkenik, megsütik és feladják.

### 815. Krém tortácskák

Tizennégy tortácska formát megkennek írósvajjal, írósvajas tésztával kibélelik, lágy papiroost összenyomnak, a formácskákat vele kitömik, most tésztából borítékot csinálnak, tojás fehérével megkenik és szépen megsütik. Ezalatt krémet csinálnak, egy negyed font cukrot ledörzsölnek két citromon, megtörik és két tojásnak szikével összehabarják, ehhez fél meszely forralt tejszínt adnak, és széntűzön addig kavarják, míg megsűrül. Most a kifordított tortácskákat megtöltik vele, s hamar feladják az asztalra.

### 816. Citronád tortácskák

A formákat írósvajas tésztával kibélelik, ezután két lat velőt kockára vagdalnak, négy lat citronádot, négy lat mandulát, két lat pisztáciát hosszasra darabolnak, egy negyed font cukrot megtörnek, ennek felét a vagdalékhoz teszik, a másik felét négy lat tört mandulával, egy egész tojással és háromnak szikével összekeverik; most minden formába vagdaltat tesznek és a boríték helyett a kavarékból, és megsütik.

### 817. Bécsi tortácskák

A torta formácskákat írósvajas tésztával kibélelik. Ezután egy meszely szőlőlevet addig főznek, míg kávéscsészényi mennyiségre befő, fél font cukrot, nyolc tojásnak sárgájával összekavarnak, apróra vagdalt narancsot, citrónadot, fahéjt, szerecsendiót és a szőlőlevet hozzá teszik; utoljára négy tojásnak havát; ezt formába töltik és feladják.

### 818. Krumpli tortácskák

Tizenkét lat megfőtt lereszelt krumplihoz nyolc lat cukrot vesznek, két citromnak a héját, ehhez négy egész tojást és nyolc tojás szikét teszik, és fél óráig kavarják. A formákat megkenik írósvajjal, a tésztát beleteszik és megsütik; ezen tésztát nagyobb formában is lehet megsütni, és bor sodóval tésztás étel helyett feladni.

### 819. Mandula tortácskák

Egy negyed font mandulából, negyed font cukorból, két egész tojásból és háromnak szikéből valami kevés citromlével, mandulatésztát készítenek, a formákba töltik, és megsütve feladják.

### 820. Cseresznye tortácskák

Negyed font cukrot vesznek, négy lat mandulával, négy egész tojással, egy citrom héjával, kevés fahéjjal, négy lat piskótamorzsával s négy tojás fehérének havával, ezt egy óráig kavarják, a formába töltik; utoljára mindenikre öt cseresznyét tesznek, és megsütik.

### 821. Almaszeletek

Fél font írósvajból ötször hajtott írósvajas tésztát csinálnak, késfoknyi vastagságra kinyújtják, bádog táblára teszik, alma liktáriummal megkenik, cukorral meghintik, és forró kemencében megsütik. Ezután az almát megkenik befőttel, hosszasra vagdalt pisztáciákkal meghintik, s a bádoglapot két minutumra beteszik a kemencébe. Ha kihűlt, három ujjnyi szélességű, négy ujjnyi hosszúságú szeleteket csinálnak belőle, cukorral meghintik és feladják.