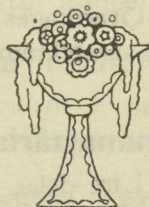


Beskrivning av Tårtor



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



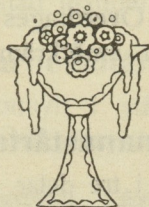
National Library
of Sweden

NYA KONDITORIET :: ÖREBRO



1727

Beskrivning av Tårtor



NYA KONDITORIET :: ÖREBRO



1927

Vanlig s. k. Kaffetårta.

En sockerkaka delas i tre delar och fylles sedan med äppelsylt och vaniljkräm. Glaseras. Garneras med smörkräm och frukt. Från 4 kr. är tårtan dessutom belagd med ett deckel av marzipan samt en smördegsbotten uppstruken med smörkräm på kanten samt hyvlad rostad mandel. En 3 kr.-tårta räcker till 16 personer. Kan skäras i 16 ord. bitar.

Marengtårta.

En vanlig anslagstårta delas i tre delar, fylles med vaniljkräm och äppelsylt, enl. följande ordning: först en smördegsbotten med hallonsylt, därefter anslagsbottarna med äppelsylt och vaniljkräm. Överdrages så hela tårtan med mareng samt avbakas lätt. Garneras med frukt och smörkräm. (Räcker för samma antal personer som föregående).

Ananastårta.

En tårta av vinermassa delas i tre delar, undre avdelningen fylles med vaniljkräm med ananassylt uti, nästa fylles med ananassmörkräm. Hela tårtan överdrages med ett tunnt däck av marzipan och glaseras med gul ananassglasyr. Dekoreras med smörkräm. En ananas av hackad ananas och smörkräm på mitten av tårtan. Minsta pris 4 kr. 20 bitar.

Mozarttårta.

Två vinerbottnar samt en mackronbotten sättes tillsammans med vinbärsgelé samt vaniljsmörkräm. Översidan med körsbärsmörkräm, nougat på kanten. Garneras med marzipan, ränder och små stjärnor, små blommor av smörkräm (lilas). Minsta 4 kr. 20 bitar.

Pralintårta.

Tre bottnar av vinermassa, fyllas med naugatsmörkräm, glaseras med rosafärgad hallonfondant. Garneras med rosa hallonsmörkräm och tudelade krämpraliner och tusenskönor (prästkragar), i mitten rost. hyvlad mandel. Minsta pris 4 kr. 20 bitar.

Senatortårta.

En anslagstårta delas i tre delar, fylles med äppelsylt, en smördegsbotten med hallonsylt. Hela tårtan överdrages med aprikosgelé med maraskino smaksatt spritsmassa. Spritsas i spiral på tårtan, på kanten rost. hyvlad mandel. Det hela avbakas lätt. På gelén vit arraksglasyr. Minsta pris 4 kr. 16 bitar.

Äppeltårta.

En form fodras med mördeg, på botten lägges rostade och krossade smulor, därpå ett lager av god färsk äppelsylt eller kompott. Sedan smulor igen till det blir tre varv. Sedan över det hela en tunn mördegsbotten, avbakas sakt. Glaseras med stark arraksglasyr och garneras.

Svensk Äppeltårta.

En form smöras väl, beströs med rostade bröd eller skorpsmulor till en centimeters tjocklek, därpå äppelkompott, c:a 2 cm. tjockt, så smulor igen. Detta upprepas till hela formen är full. Avbakas sakt. Garneras med grädde eller smörkräm. Bör helst serveras med vaniljsås. Minsta pris 4 kr. 16 bitar.

Äppelpaj.

En smördegsbotten, på den anslagssmulor, därpå i tre varv kompott och smulor. Det hela överdroges med mareng och garneras med marengen, avbakas lätt. Garneras med frukt och gelé.

Napoleontårta.

Tre smördegsbottnar fyllas med god äppelsylt och vaniljkräm. Tårtan överdrages med ett tunnt lager med jordgubbsgelé, glaseras med vit arraksglasyr. Garneras med frukt och smörkräm. Rostad mandel på kanten. Minsta pris 3 kr. 16 bitar.

Karnevaltårta.

Lika med föregående. Hallonsylt i stället för äpple. Tårtan dammas med florsocker och garneras. I undantagsfall glaseras. Minsta pris 3 kr. 16 bitar.

Skottsk Tårta.

På oblat. utbreddes upplöst mandelmassa, därpå spritsas rutor. Avbakas lätt. Garneras med gelé och frukt i varje ruta. Minsta 4 kr. 16 bitar.

Alexandertårta.

Tårtring fodras med mördeg. Botten bestrykes med ett tunnt lager av hallonsylt, till fyllning 3 hg. mandelmassa, $\frac{1}{2}$ hg. socker, 4 ägg arbetas. Tårtan bakas långsamt i medelvarm ugn, glaseras med varm jordgubbsgelé, streckas med marzipan, garneras med bär och annan frukt i rutorna, rostad mandel på kanten. Minsta pris 4 kr. 16 bitar.

Mockatårta.

Tre tunna mocka-bottnar fyllas med mocka, smörkräm. Garneras endast med smörkrämen samt några marzipan, praliner och ros. Rostad mandel på kanten. Minsta pris 4 kr. 16 bitar.

Vanlig Gräddtårta.

Med olika smak på grädden efter kundens eget val (som hallon, jordgubb, apelsin, vanilj). Två bottnar av sockerkaka. Dränkas med apelsinens på undre botten (jordgubbssylt och vaniljkräm, valfritt efter kundens smak), en makranbotten, därpå grädde, så sockerkaksbotten och därpå grädde igen. Garneras med grädde och frukt. Några små bisquits på kanten. Minsta 4 kr. 20 bitar.

Walnötsgräddtårta.

Två sockerkaksbottnar, den övre dränkes med apelsinessens, den undre med vaniljkräm och valnötter, därpå en makronbotten samt valnötsgrädde. Hela tårtan överdrages sedan med vaniljgrädde. Garneras med vaniljgrädde och frukt samt valnötter. Minsta pris 4 kr. 16 bitar.

Ananasgräddtårta.

Två sockerkaksbottnar fyllas med ananassytt samt ananasgrädde, en botten av tunnt utkavlad mandelmassa. Det hela garneras med ananasgrädde och sylt. Ananas. Minsta 4 kr. 16 bitar.

Tusenbladstårta.

Tre smördegsbottnar fyllas med aprikosgelé, samt vaniljkräm och grädde. Garneras i rutmönster med grädde i rutorna, frukt och gelé. Minsta 4 kr. 16 bitar.

Marockotårta.

Två smördegsbottnar fyllda med färsk äppelkompott i något vaniljkräm och dito grädde. Hela tårtan överdrages och garneras med vaniljgrädde. Garneras med runda toppar av grädde på kanten samt i mitten av tårtan ganska högt med chokladspån. 4 kr. 16 bitar.

Thorvalsentårta.

Tre bottnar av smördeg, en av bakad mandelmassa fyllda med smultsonpurré och grädde. Garneras med grädde, jordgubbar och annan frukt. Pris 4 kr. 16 bitar.

Colátårta.

Två smördegsbottnar, fyllning Colákräm, tunn aprikosgelé och vit arraksglasyr. Garneras med krämen, rostad mandel på kanten. (Obs. ingen frukt). Minsta pris 4 kr. 16 bitar.

St. Honorétårta.

En smördegsbotten med en krans av petirehaux massa samt karmelerade knoppar av samma massa påsättes på kransen. Dessa fyllas med vaniljkräm, en karmelerad druva eller klarbär på varje knopp. Äppelgelé på botten. Fylles med smultron och pistasch grädde ganska högt. Minsta pris 5 kr. 16 bitar.

Pralinbombtårta.

Bomben göres av tunn marzipan och fylles med nougatgrädde. Lägges på vinerbottnar, som fyllas med jordgubbsylt och grädde. Tårtan garneras med vaniljpraliner och blad av grädde eller smörkräm. Minsta pris 5 kr. 16 bitar.