

Kokkonst 1929–1930 – samling av trycksaker – 4

Vardagstryck



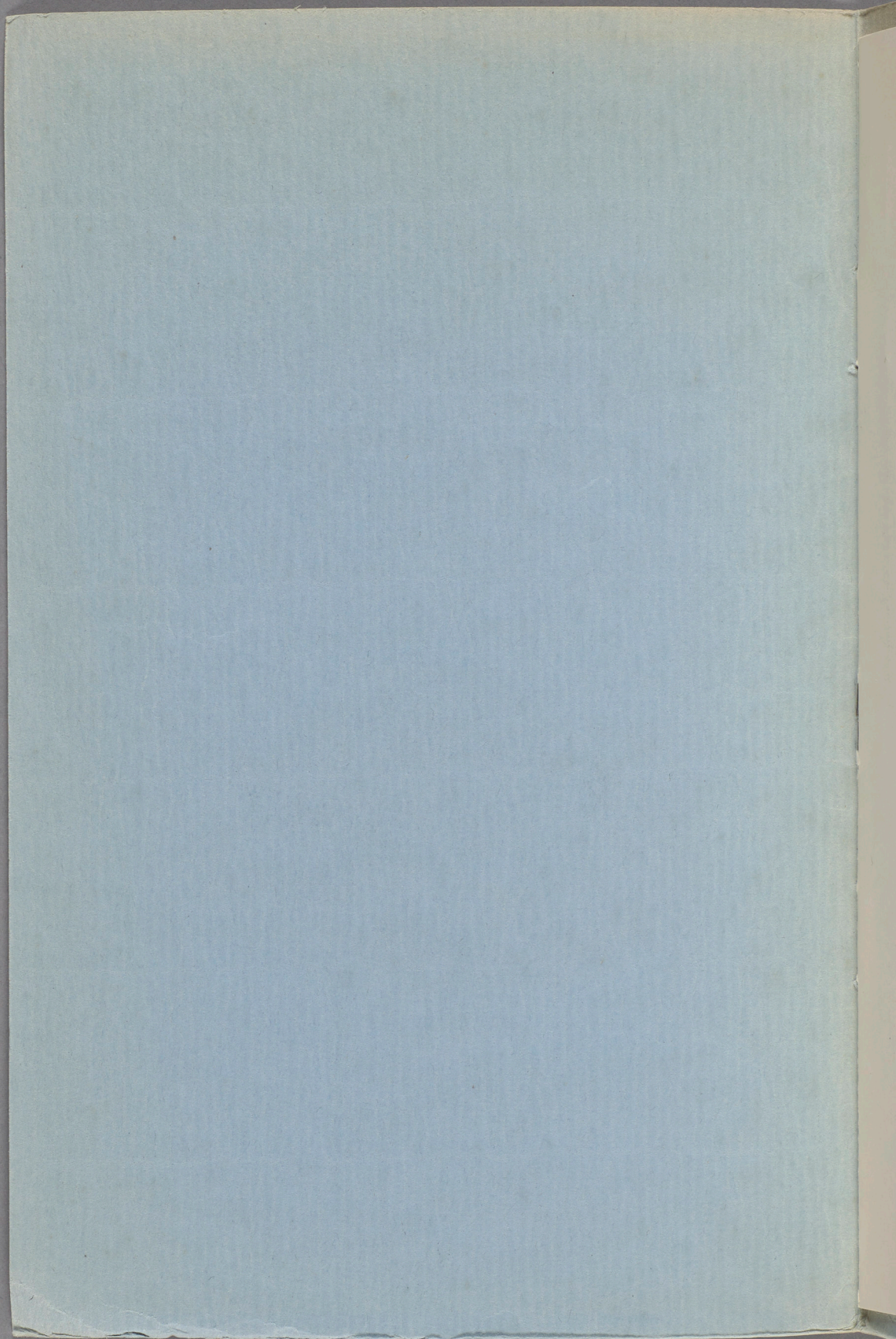
National Library
of Sweden

Tårtor



*Konsumtions-
Föreningen
Örebro*





KATALOG
ILLUSTRERANDE
TÅRTOR



Konsumtionsföreningen
Örebro





N:r 1

Kaffetårta

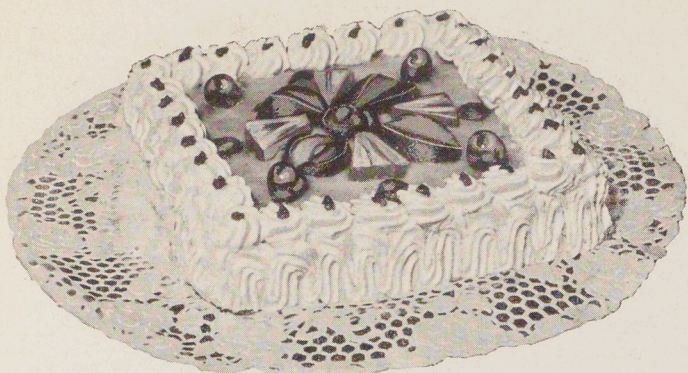
Sockerkaksbottnar. Fyllning: sylt och vaniljkräm.
Garnering: smörkräm och frukt.



N:r 2

Gräddtårta

Sockerkaksbottnar. Fyllning: sylt och vaniljkräm.
Garneras med grädde.



N:r 3

Ananastårta

Sockerkaksbottnar. Fyllning: ananas och grädde.
Garneras med ananas och grädde.



N:r 4

Valnötstårta

Sockerkaksbottnar. Fyllning: valnötter och vaniljkräm.
Garneras med valnötter och grädde.



N:r 5

Smördegstårta med grädde

Smördegshottar. Fyllning: sylt och vaniljkräm.
Garnering: grädde och frukter.



N:r 6

Marockotårta

Smördegshottar. Fyllning: jordgubbsylt och vaniljkräm.
Garneras med grädde och chokladspån.



N:r 7

Sättertårta

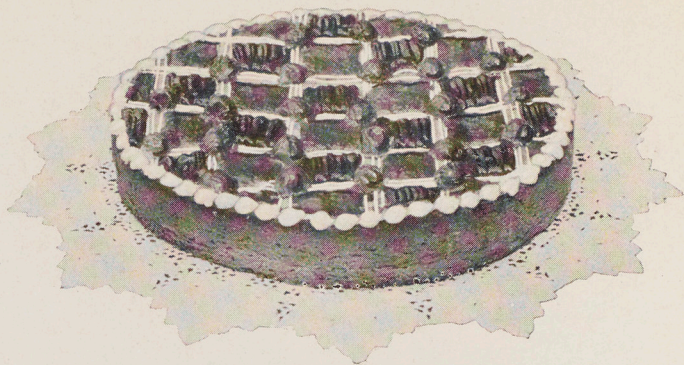
Anslagsbotten, mördegsbotten och mandelmassebotten.
Fyllning: jordgubbsylt och sålkräm. Garnering: sålkräm och ananas.



N:r 8

Marängtårta

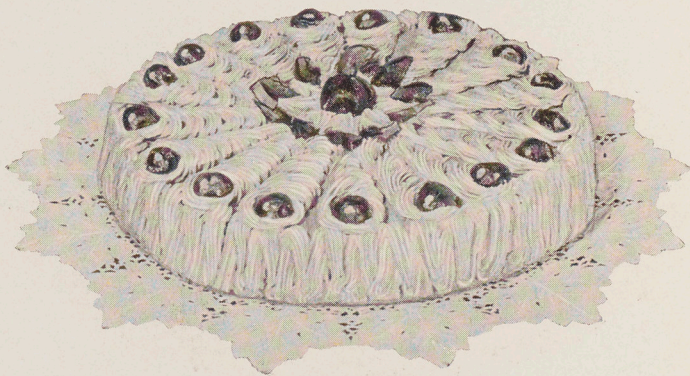
Sockerkaksbottnar. Fyllning: sylt och kräm.
Garnering: maräng och frukt.



N:r 9

Alexandertårta

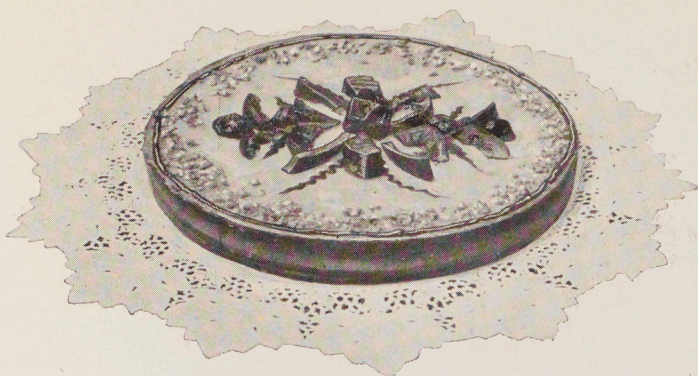
Mördegsbottnar. Mandelmassefyllning.
Garneras med gelé och frukt.



N:r 10

Mockatårta

Marängbottnar med nötter. Fyllning: smörkräm med kaffesmak.
Garnering: mockakräm med frukt.



N:r 11

Mördegstårta

Mördegshottnar. Fyllning: sylt och kräm.
Täckes med glasyr och garneras med gelé.



N:r 12

Napoleontårta

Smördegshottnar. Fyllning: sylt och kräm.
Garnering som föregående.



N:r 13

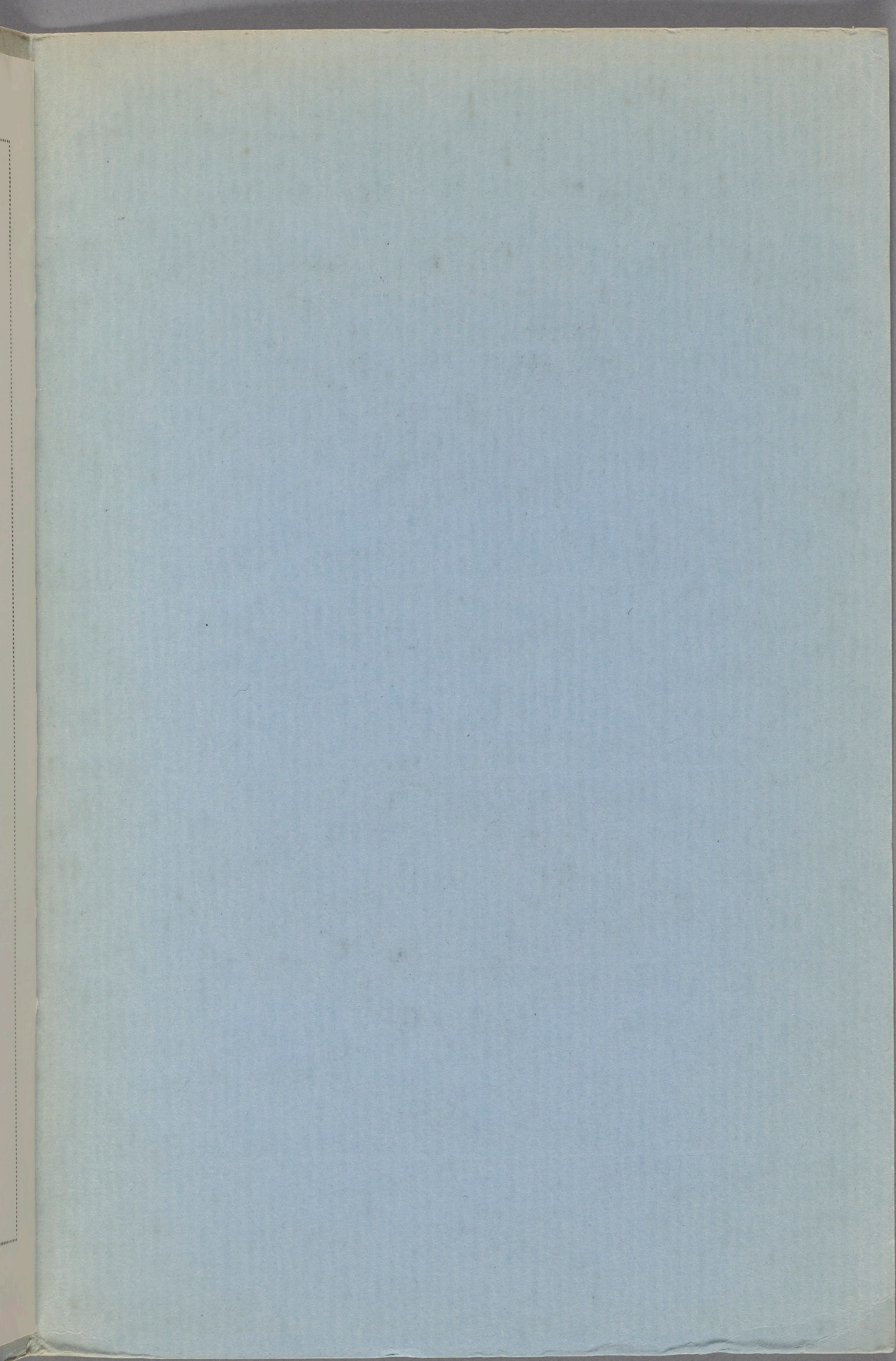
Mazarintårta

Mördegsbottnar. Fyllning: mandelmassa, smör och ägg.
Bestrykes med aprikos och dekoreras med sockrade frukter.



N:r 14

Danska Kungstårten



Tryckt hos
A.-B. Littorin Rydén Boktryckeri
Örebro 1929