

## MOKKATORTE

Winterthurer Kochbuch Seite 257 und Seite 258

(siebte ergänzte Auflage 31. bis 35. Tausend,  
Selbstverlag des Frauenbundes Winterthur 1949)

Biskuit	6	Eigelb
	200 g	Zucker
	100 g	Kartoffelmehl
6		Eiweiss

Nach Belieben Saft und Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone

Eigelb und Zucker werden 30 Minuten gerührt, dann fügt man das gesiebte Kartoffelmehl und den Eischnee hinzu, gibt die Masse in die gebutterte, mit Mehl bestreute Form und bäckt sie in Mittelhitze zirka 50 - 60 Minuten.

Füllung 150 - 200 g Tafelbutter

150 - 200 g Zucker

2 Eiweiss

1 Teelöffel Neskaffee aufgelöst in 1 Lfl. kochendem Wasser.  
(Lfl. = Löffel)

Nach dem Erkalten schneidet man die Torte in 2 - 3 Scheiben, füllt sie mit Crème und verziert sie noch mit den Teile wieder aufeinander, überzieht die Torte mit Crème und verziert sie noch mit dem Spitzsack.

Zur Crème wird die Butter schaumig gerührt. In einer anderen Schüssel schlägt man das Eiweiss zu steifem Schnee, gibt langsam den Zucker hinein und lässt die Masse auf dem Herd leicht lauwarm werden. Unter Röhren lässt man sie wieder auskühlen, gibt tropfenweise den Kaffee hinzu und fügt dann diese Masse langsam der schaumig gerührten Butter bei.

Sollte die Crème gerinnen, so stellt man sie schnell an die Wärme und schwingt sie tüchtig.

Geröstete Mandeln 24 gleichmässige Mandeln, geschält, 20 g Zucker

Zum Garnieren von Torten werden die geschälten Mandeln in den leicht braun gerösteten Zucker gegeben und auf kleinem Feuer darin gewendet, bis sie die gewünschte Farbe haben. Man schüttet sie zum Erkalten auf ein leicht geöltes Blech. Die gerösteten Mandeln werden in die Torte hineingesteckt.