



KAPUZINERGRUFT

GIRAFFENTORTE – SCHÜRAUFTORTE – SIRACHTORTE

Zutaten

- 17 dag Zucker
- 9 Dotter
- 17 dag geriebene Mandeln
- Schale einer halben Zitrone
- 7 Eiklar geschlagen
- 2 Rippen Schokolade, gerieben
- 2 EL Brösel

Zubereitung

Den Zucker mit dem Dotter schaumig schlagen. Die geriebenen Mandeln, die Schale einer halben Zitrone hinzufügen. Den Eischnee sanft unterheben.

Den Teig in zwei gleiche Teile teilen, in einen davon die geriebene Schokolade mischen. In den anderen Teil die Brösel geben.

Abwechselnd je einen Esslöffel des dunklen und des hellen Teiges in die Kuchenform geben, damit ein Giraffenmuster entsteht.

Bei 180 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen.





KAPUZINERGRUFT

Friederike Luise Löffler, Neues Stuttgarter Kochbuch, 1897

1180. Giraffentorte. 1 \mathcal{E} Mandeln, 1 \mathcal{E} Zucker, 18 Eier, 35 Gr. Weizmehl, 20 Gr. Mehl, $\frac{1}{4}$ \mathcal{E} Schokolade, Saft einer Zitrone. — Zucker, Eigelb und Zitronensaft wird schaumig gerührt, dann gibt man die geschälten, geriebenen Mandeln zu und zuletzt den steifen Eischnee. Nun teilt man die Masse. In die eine Hälfte gibt man die geriebene Schokolade und das Weizmehl, in die andere das Paniermehl. Man füllt die Masse abwechselungsweise, je ein Löffel voll in die Form; dann die zweite Lage versetzt. Erkalte, kann man die Torte durchschneiden und mit einer Schokoladecreme füllen.

Ludovica von Pröpper, Häusliche Conditorei, 1895

103. Giraffentorte. 250 Gramm feinstes gesiebtes Mehl, 250 Gramm Stärkemehl, 500 Gramm mit einer Schote Vanille gestoßener und gesiebter Zucker, 150 Gramm geriebene Chocolate, 500 Gramm recht frische Butter, 2 \mathcal{E} Löffel feinsten Rum, 1 Prise Salz, 12 Eier.

Man rühre die Butter zu Schaum und dann nach und nach den Zucker, beide Sorten Mehl, Eidotter, Rum und Salz dazu und das Ganze nun eine Stunde lang, worauf man den Schnee der Eiweiß beifügt. Jetzt füllt man ein Viertel der Masse in die gut gebutterte Tortenform, bestreut sie mit 50 Gramm Chocolate und verfährt so noch zwei Mal; streicht dann mit einer silbernen Gabel einige Mal leicht und unregelmäßig durch die oberste Masse und giebt den Rest darauf, stellt die Form über einen Dreifuß in einen mäßig heißen Ofen, backt die Torte zwei Stunden lang und überzieht sie nach dem Erkalten mit Citronenglasur, die man mit etwas Chocladeglasur marmorirt hat.

Henriette Löffler, Großes illustriertes Kochbuch für einfachen Tisch und feine Küche, 1882

1379. Giraffentorte.

250 Gr. Mandel abgezogen und mit Eiern fein gerieben, mit 250 Gr. Zucker und 14 Eigelb gerührt, sodann den Schnee von 6 Eiweiß dazu und zuletzt 30 Gr. Chocolate in ganz kleinen Stückerchen und 30 Gr. Mehl untergerührt. — In flacher Form gebacken, mit Vanilleguß glasirt und von Chocladeguß Punkte unregelmäßig aufgesetzt.

