

TORTAS

Torta de bizcocho

Se muelen mui finas una libra de almendras dulces i tres cuartos de onza de almendras amargas, deben ser primero lavadas i bien secadas; se mezclan con tres cuartos de libra de azúcar molida i seis yemas de huevos, que se baten con doce yemas mas durante media hora. Se baten por separado la clara de catorce huevos i se echa la masa mui lijeramente en la clara, con cáscara de limon i un poco de cáscara de nuez moscada; se unta el molde con mantequilla derretida i se pone al horno suave por una hora. Se puede poner al molde listas de papel fino untadas en mantequilla para sacar con mas facilidad la torta.

Torta de harina

Una libra de mantequilla fresca se bate con cinco huevos i tres cuartos de libra de azúcar, i la cáscara de un limon; esto debe batirse mucho; despues se le agrega una libra de harina, se unta el molde con mantequilla i al horno suave.

Torta de papas

Catorce huevos, siete enteros i siete yemas con media libra de azúcar i doce onzas de papas rayadas, se baten por una hora; las papas se cuecen el dia ántes sin cáscara i se dejan sin agua, al siguiente se pasan por el rayo i se pesan; se le pone raspadora i agrio de limon; cuando se va a vaciar al molde para echarlo al horno, cuidando de que no esté mui fuerte, el molde se unta con mantequilla i se espolvorea con pan tostado i molido.

Torta mora

Cuatro onzas de mantequilla bien lavada para no dejarle nada de sal; se une con media libra de azúcar en polvo. Se le pone seis onzas de harina, diez claras bien batidas i raspadura de limon. Se echa todo unido en el molde untado en mantequilla i se pone al horno.

Torta de arroz

Se lava con agua caliente media libra de arroz i se cuece con leche, aumentando ésta a medida que va espesando; se le pone cáscara de limon, un poco de vainilla, azúcar al paladar i un poquito de sal. Luego que esté abierto i espeso se retira del fuego i se saca la cáscara de limon i vainilla. Se le echan cuatro o seis yemas de huevos; las claras se baten bien i se les puede poner un poco de agua de azahar en caso de no haber echado cáscara de limon o de vainilla, se mezcla todo mui bien, se unta el molde con mantequilla i se le espolvorea azúcar molida. Se vacia dentro el arroz i se deja cocer tres cuartos de hora en el horno.

Torta de almendra

Se pesan tres huevos con sus cáscaras, igual peso de harina, de mantequilla, la mas fresca que sea posible, i lo mismo de azúcar en polvo; se muele el azúcar con tres onzas de almendras despues de peladas con agua hirviendo, i en seguida se une esto con la harina, mantequilla un poco de raspadura de limon o agua de azahar i los huevos, yemas i claras. Cuando esté todo bien incorporado, se unta un molde con mantequilla i se echa esto dentro; se cuece lentamente entre dos fuegos. Esta torta se toma fria o caliente, con azúcar molida por encima.

Torta Magdalena

Se pone al fuego en un plato dos onzas de mantequilla fresca, luego que esté derretida se añade cuatro onzas de harina, cinco de azúcar, la raspadura de medio limon, una cucharada de agua de azahar i tres yemas de huevos; las claras se baten perfectamente i se mezcla todo con una cuchara. Se pone a cocer en un molde en el horno de campana con fuego templado durante una hora.

Torta de canela

Se baten dieziocho huevos: cuando estén bien batidos se les pone media libra de almendras molidas, una libra de azúcar i onza i media de canela; se amasa bien todo i se

pone en un tiesto entre dos fuegos. Se le espolvorea azúcar i canela.

Torta de sémola

Cuatro vasos de leche se pone a hervir i se le va echando sémola hasta que espese; se deja cocer un poco i despues se aliña con agua de azahar, cáscara de limon o vainilla, azúcar al gusto, cuatro yemas de huevos i cuatro claras mui batidas. Se unta con mantequilla un molde o cacerola i se le espolvorea pan mui rayado. Se echa todo dentro i se acaba de cocer rodeando el molde con ceniza caliente i fuego templado encima de la tapadura. Se sirve bien caliente i bien dorada.

Torta de bizcochuelo

Se acomoda la fuente con bizcochuelo, se le echa encima un poco de almíbar tibia i de poco punto; cuando esté remojado se acomoda por capas una de bizcochuelos i otra de dulce del que se quiera. Se arregla un poco alta la figura i se betuna con un batido de merengues; se adorna con el mismo batido o con dulces brillantados, figuras de pastas o camotillos. Tambien se puede hacer con acallote o huevo moll. Al merengue le sienta mui bien el agua de azahar.

Torta Valdiviana

Veinte yemas se revuelven para un mismo lado durante una hora con una libra de azúcar. Se baten diez claras. Se unen al batido con veintidos onzas de chuño, poniendo, alternativamente, cucharadas de clara, cucharadas de chuño. Unido todo se revuelve lo mui necesario i se vácia al molde untado en mantequilla; se echa al horno i al tiempo de sacarlo se le pone azúcar por encima.

Torta alemana

Se toma una libra de mantequilla, otra de harina, otra de azúcar, media de pasas, trece huevos, las claras bien batidas, las yemas a medio batir, media libra de almendras en tajaditas, la rayadura de un limon i un poco de canela. Se

unta el molde con mantequilla, se vacia todo bien unido dentro i se pone al horno.

Torta

Se hace una masa de dos libras i media de hárina, una botella de leche, media libra de mantequilla, cinco huevos, tres cucharadas de levadura, azúcar, canela i raspaduras de limon, se echa al molde, se deja liudar hasta que levante i entonces se pone al horno.

Tortas de papas al vapor

Una libra de papas, nueve onzas de almendras, nueve huevos i la cáscara de un limon; el azúcar se bate con las yemas despues con las almendras i papas; al último las claras batidas, i se pone al horno.

Torta de papas cosa-rica

Veinte yemas de huevos batidas con una libra de azúcar, despues una libra de papas cocidas i rayadas, media libra de almendras dulces i unas pocas amargas, la cáscara i el ágrio de un limon, i al último las veinte claras batidas. Se unta el molde con mantequilla i pan rayado i se pone al horno.

Tortas para el té

Se pone en el platillo de una balanza cuatro huevos e igual peso de azúcar en polvo, otro tanto de harina i de mantequilla. Se bate la mantequilla, se le agrega cuatro yemas de huevos, se bate otro rato i por fin se añade el azúcar, la harina i las cuatro claras batidas por separado como para merenguez. Esta masa se pone en un molde untado con mantequilla i se cubre encima con almendras peladas i cortadas, pasas de Corinto i canela en polvo i se cuece en el horno.

Torta de chocolate

Una libra de azúcar, media onza de canela, un cuarto de onza de clavos, seis onzas de chocolate, todo bien molido se

bate por una hora con cuatro huevos i catorce yemas, despues se le agregan las catorce claras batidas i siete onzas de pan negro seco i molido; esta masa debe ponerse en el molde cuando ya se va a poner en el horno, que no debe ser mui caliente, i se cocerá por una hora, el molde se unta con mantequilla.

Torta remojada

Se baten doce huevos con media libra de azúcar refinada en polvo, hasta que el batido quede mui blanco (conviene hacerla con palada de madera i con una palita de cobre) cuando ecté en buen punto, se le agrega media libra de harina flor i se revuelve hasta que todo quede bien incorporado. Este batido se pone al horno templado en la fuente de loza en que se ha de hervir, poniendo ántes un pliego de papel. Cuando la torta esté cocida, se despega del papel i despues se raspa con un cuchillo la parte que se adhiere a él, se vuelve a colocar en la misma fuente. Para remojarla, se hace almíbar con tres libras ds azúcar. De esta almíbar hirviendo se va poniendo un poco sobre la torta, que se picará con un palito delgado para que se interne por toda ella. Cuando esté fria se espolvorea con azúcar i canela.

Tortilla limeña

Catorce yemas i claras de huevo, una libra de mantequilla batida, una libra de harina flor, doce yemas duras de huevo bien picadas, cuatro onces de almendras dulces, dos de almendras amargas molidas, una libra de azúcar, raspadura de dos limones; se mezcla todo junto i se estiende en latas, dándole una forma redonda, i se pone al horno. La masa debe ser del grueso de un dedo; cuando estén cocidas se pone una de las tortas en la fuente i se le estiende una capa de dulce o crema, encima otra, i otra capa de dulce, i así sucesivamente i despues se pone al aire.

Torta de macarrones

Cuatro onzas de mantequilla, cuatro onzas de azúcar, seis onzas de harina, tres yemas i raspadura de limon: con estos

ingredientes se forma una masa despues de estar bien unida i sobada, se huslerea i se forma con ella una torta redonda como del tamaño del plato. Esta torta se pone sobre una lata untada con mantequilla i se cubre con la pasta siguiente:

Tres claras de huevos batidas, ocho onzas de azúcar en polvo, ocho onzas de almendras dulces i dos de amargas, unas i otras reducidas a pasta. Se cuece en horno suave.
