

TORTA SVJETSKI RAT

15 dkg maslaca pomiješati s 15 dkg šećera. Jedno po jedno, umiješati 6 žumanjaka. Dodati 15 dkg prženih mljevenih badema, 3 table naribane čokolade, 1 jušnu žlicu krušnih mrvica i snijeg od 6 bjelanjaka. Od smjese ispeći dvije kore. — 8 dkg šećera pjenasto umutiti s 3 žutanjaka, dodati 6 dkg mljevenih oraha, snijeg od 3 bjelanjka i 2 dkg krušnih mrvica. Od smjese ispeći koru i staviti je između dvije pečene kore. Kore povezati kremom. Od smjese ispeći koru skuhati 4 žutanjaka s 1/8 litre mlijeka u gustu kremu i ohladiti te pomiješati sa 7 dkg maslaca.



MGZ

ODJECI S BOJIŠNICE – Zagreb u Prvom svjetskom ratu
Muzej grada Zagreba // Opatička 20 // 22. 12. 2014. – 15. 3. 2015.

Zagrebačke gospođe koje su tijekom Prvog svjetskog rata radile u bolnici Crvenog križa pripremile su i 1916. godine objavile kuharicu s receptima, čijom je prodajom prikupljena novčana pomoć u korist Crvenog križa u Hrvatskoj i Slavoniji.

TORTA BOROJEVIĆ

Pjenasto umutiti 25 dkg šećera s 8 žumanjaka te dodati 25 dkg neoljuštenih naribanih badema, 2 jušne žlice krušnih mrvica i snijeg od 8 bjelanjaka. Tortu peći na visokoj temperaturi 3/4 sata, ohladiti i izrezati na tri kore. — Krema: 15 dkg maslaca istući s 20 dkg šećera i umutiti s 3 table čokolade i 15 dkg prženih naribanih badema. Premazati kore i čitavu tortu kremom. Posipati tortu prženim usitnjenim bademima.



MGZ

ODJECI S BOJIŠNICE – Zagreb u Prvom svjetskom ratu
Muzej grada Zagreba // Opatička 20 // 22. 12. 2014. – 15. 3. 2015.

Zagrebačke gospođe koje su tijekom Prvog svjetskog rata radile u bolnici Crvenog križa pripremile su i 1916. godine objavile kuharicu s receptima, čijom je prodajom prikupljena novčana pomoć u korist Crvenog križa u Hrvatskoj i Slavoniji.