

Inhaltsverzeichnis

Vom Teig zum Backwerk	7	Cremes & Mousses	74
Das richtige Handling bei der Teigbereitung ist die Grundlage perfekter Kuchen. Wichtige Tipps und Tricks für alle gängigen Teige und ihre Besonderheiten.		Die sanfte Verführung in Höchstform: Von exotisch aufgelegten Klassikern wie Crème caramel bis zu gepfeffertem Schokoladen-Erdbeer-Mousse bleibt kein Wunsch offen.	
Gut gerührt, groß genossen	8	Zum Dahinschmelzen	82
Mit viel Luft und Liebe	10	Süßes Gold, das glänzt	84
Nichts anbrennen lassen	12		
Dann geh doch!	14	Eis & Sorbets	94
Eins, zwei, drei: mürbe!	16	Hier wartet die eiskalte Verführung in vielen Farben: erfrischendes Buttermilch-Rhabarber-Eis oder Schoko-Whisky-Parfait – alles zum Niederknien und Dahinschmelzen.	
Ein Hauch von einem Teig	18	Auf den letzten Drücker	100
Der schnelle Vielseitige	20		
Blätter, die Genuss bedeuten	22	Süßspeisen & Puddings	114
Drei aus der Schokoecke	24	Für die einen der krönende Abschluss eines großen Menüs, für die anderen eine kleine süße Mahlzeit für zwischendurch: Dampfnudeln mit Vanillesauce und Apfel-Holunder-Sirup, Zwetschgen-Scheiterhaufen mit Ziegenkäse oder Amaretto-Pudding sind großes Dessert-Kino, dem keiner widerstehen kann.	
So kriegen Sie's gebacken	26	Sweet Classics	124
		Glossar	140
Kuchen & Torten	28	Rezeptregister	141
Noch ein Stück von der Maronen-Käsesahne-Torte oder lieber Linzer Kirschtorte? Wer die Wahl hat, hat die Qual, von cremig bis fruchtig – für Liebhaber der großen Süßen.		Zutatenregister, Sachregister	142
Ein Traum in Weiß	38	Impressum	144
Gebäck & Kleines	50		
Von Beerentartelettes bis zu leichtem Kokosbaiser: raffinierte Kleinigkeiten, die großen Genuss versprechen. Da greift jeder gleich zweimal zu.			
Kleine Kostbarkeiten	64		