

Inhalt

Ratgeber	4
Wichtige Grundlagen der Tortenherstellung – Nützliche Werkzeuge – Grundrezepte – Dekorationen	
Fruchtige Torten	14
Leckere Kreationen mit sommerlichen Beeren, heimischem Obst oder exotischen Früchten	
Cremige Torten	30
Unwiderstehliche Füllungen mit Sahne, Quark, Frischkäse oder Pudding	
Klassische Torten	46
Zeitlose Glanzstücke der Tortenkultur – von der Schwarzwälder Kirschtorte bis zur Prinzregententorte	
Raffinierte Torten	54
Vielschichtige Köstlichkeiten mit besonderen Füllungen und ausgefallenen Dekorationen	
Eistorten	72
Erfrischende Torten mit Blaubeeren und weißer Schokolade	
Für besondere Anlässe	76
Eine Zierde für die festliche Kaffeetafel – ob zum Geburtstag, zur Hochzeit oder zum Muttertag	
Weihnachtliche Torten	84
Üppige Seelenwärmer mit stimmungsvollen Verzierungen	