

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