

Inhalt

Vorwort 6



Basics 10

Willkommen in der wunderbaren Welt der Kuchen und Torten! Hier finden Sie alles, was Sie für den Einstieg brauchen: wichtige Infos über Zutaten und Handwerkszeug und meine Grundrezepte für Teige und Glasuren. Dazu verrate ich Ihnen Tricks, damit auch die Deko aussieht wie vom Profi.



Kleine Sünden 26

Klein, aber oho: Wetten, dass auch Sie diesen Pralinen, Riegeln, Keksen und Cookies nicht widerstehen können? Cremig und schokoladig, knusprig und süß – Stück für Stück führen Sie diese Leckereien immer weiter hinein ins Zuckerparadies.

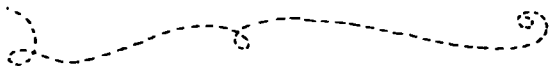


Süße Teilchen 48

Cakepops, Fairy Cakes oder Macarons: Allein schon die Namen verheißen traumhaft süße Wonnen. Klassiker, die ich besonders liebe, präsentiere ich Ihnen hier in neuem Gewand: ob Schaumküsse in der Waffel, Cheesecakes im Zylinder oder »blonde« Brownies.



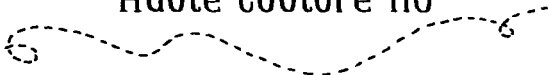
Kuchen & Mini-Kuchen 78



Mit Glanz und Gloria! Ein üppiges Blütenbouquet aus Roter Bete, knackiger Macadamia-Karamell oder Möhrenscheifchen verhelfen den Kuchen in diesem Kapitel zu einem großen Auftritt. Und nicht minder verführerisch kommen schokoladige Lakritz-Tarteletts, gestreifte Limettentörtchen und ein rosenduftender Crêpes-Kuchen daher.



Haute Couture 110



Vorhang auf für die Meisterwerke: Torten mit schwungvollen Teerosen aus Frischkäsecreme, Spitzenblusen aus Fondant und extravagant gestylte Hochzeitstorten. Und selbst Kekse machen sich fein für die Cocktail-Party oder den Kaffeeeklatsch.

Vorlagen 150

Register 156

Danksagung – Bezugsquellen 159

Impressum 160