

Inhalt

Einleitung – Himmlische Desserts 1
Vegane Backzutaten 9
Die Kunst des Backens 23
Tipps für erfolgreiches Backen 24
Abkürzungen, 25

1. Torten und Kuchen 26

- Tipps für einen gelungenen Kuchen 28
- *Real Food Daily, Los Angeles, USA* 30
 - Doppelstöckige Schokoladentorte mit Himbeermousse von *Real Food Daily* 33
 - ⊙ Kaffee-Walnuss-Torte 34
 - Möhren-Gewürz-Kuchen 37
 - Coox & Candy, Stuttgart, Deutschland* 38
 - Schoko-Nougat-Bananen-Erdnussbutter-Torte von *Coox & Candy*, 41
 - Saftiger Früchtekuchen 42
 - Haselnuss-Cupcakes mit Mokka Cremefüllung 45
 - Schokoladentorte 46
 - Vital-Kuchen 49
 - Schwarzwälder Kirschtorte 50
 - Drei Arten von Vanillebiskuit: Grundrezept, weizenfrei, glutenfrei 53–55

2. Leckereien zum Tee 56

- Las Vegan Nirvana, Melbourne, Australien* 57
- Las Vegan Sauerkirsch-Muffins* 59
- Schoko-Pekannuss-Brownies 60
- Steves Haferschnitte 63
- Zimt-Apfel-Rosinen-Muffins 64
- Anzac-Kekse 67
- Mandel-Zitronen-Cantuccini 68
- Englische Scones mit Konfitüre und Sahne 71
- Schoko-Mandel-Karamell-Schnitte 72
- Chocolate-Chip-Cookies 74
- Energiebündel-Riegel 75
- Hochzeitskuchen 77

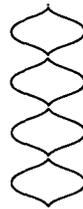
3. Pies und Torten mit Mürbeteig 78

- Mürbeteige - Übersicht 79
- De Bolhoed, Amsterdam, Niederlande* 80
- Holländische Apfeltorte »De Boelhoed« 83
- Siruptorte mit Walnüssen 84
- Fruchtpasteten-Pies 87
- Ungarische Käsetorte 88
- Tushita Teehaus, München, Deutschland* 90
- Houjicha-Nougat-Torte von *Tushita Teehaus* 92
- Tarte Tatin 95
- Baklava 96
- Pfirsichtörtchen 99
- Eccles Blätterteiggebäck 100

4. Eremitörtchen, Tiramisus und Käsetorten 102

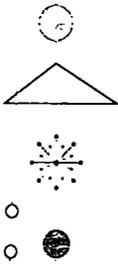


- Revel Cafe, Auckland, Neuseeland* 103
- Mitternachts-Schokokuchen von *Revel Cafe* 105
- Käse-Zitronen-Torte New Yorker Art 106
- Limettencreme-Törtchen 109
- Schokoladentorte mit Beeren »Hello Daddy« 110
- Tiramisu 113
- Zitronen-Himbeer-Trifle 114
- Bananen-Karamell-Törtchen »Banoffee« 117



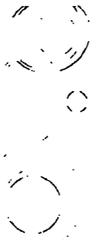
5. Englische Puddings 118

- Vegetarisches Landhotel Lancrigg, Lake District, Großbritannien* 119
- Feigen-Mandel-Pudding nach *Art des Hauses Lancrigg* 120
- Sticky-Date-Pudding mit Karamellsauce 123
- Englischer Brotpudding 124
- Kokos-Reis-Pudding 125
- Pflaumen-Pekan-Crumble 126
- Apfel-Brombeer-Betty 129
- Beerenauflauf 130
- Englischer Brotpudding mit Butter 133
- Zitronensirup-Pudding 134
- Christmas-Pudding 137



6. Obstdesserts 138

- Le cru, Melbourne, Australien* 139
- Ananas-Carpaccio »Le Cru« 140
- Winterliches Obstkompott 141
- Amaretto-Peacherines 143
- Pochierte Vanille-Birnen mit Haselnuss-
Feigen-Füllung 144
- Apfel-Erdbeer-Gelee 147
- Fünfkorn-Pfannkuchen mit
flambierten Bananen 148
- Englischer Sommerpudding 151
- Bratäpfel 152

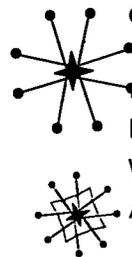


7. Eis und Sorbet 154

- Eis selber machen 155
Millennium Restaurant,
San Francisco, USA 156
- Millennium* Pfefferminzeis mit
Schokosplittern, *Millennium*
Mangosorbet und *Millennium*
Erdnussbutter-Eis mit
Schokosplittern 158–159
- Vanilleeis 160
- Brotbrösel-Eis 161
- Sehnsuchtsküche, Mühlacker,*
Deutschland 162
- Limetteneis mit Sommerfrüchten von
Sehnsuchtsküche 163
- Cornett-oh! 165
- Himbeersorbet 166
- Zitronen-Limetten-Sorbet 166
- Eis mit Schokosplittern 169
- Erdbeereis 170

8. Mousse, Pudding und Sahne 172

- In the Raw, Adelaide, Australien* 173
- Schokoladen-Mousse-Dessert von
»*In the Raw*« 175
- Kokos-Crème-Brûlée 176
- Pures Schokoladenmousse 179
- Haus Hiltl, Zürich, Schweiz* 180
- Soja-Schoggi-Mousse von *Haus Hiltl* 182
- Zen-Grüntee-Kokoscreme 184
- Sojasahne 187
- Cashewsahne 187
- Vanillepudding 188
- Schokoladenganache 189
- Schokoladensaucen: Schoko-Creme,
Schnelle, Rohe 190



9. Süße Naschereien 192

- Bliss Organic Café, Adelaide, Australien* 193
- Energiebällchen à la *Bliss* 195
- Weinbrandtrüffel 196
- Aprikosen und Datteln für die
Weihnachtszeit 199
- Panforte 200
- Puffreis-Knusperhappen 203
- Schoko-Crunch 204
- Carobkugeln 205
- Rohschokolade 207

- Nahrungsmittelallergie-Index 208
- Stichwortverzeichnis 211
- Über die Autorin 219