

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Zutaten für die Minis

- 4 Mini-Törtchen – zart und fein
- 5 Welche Förmchen sind die besten?
- 6 Grundrezept: Kleine helle Biskuitböden
- 7 Grundrezept: Schokoladenbiskuit
- 8 Grundrezept: Mürbeteig
- 9 Grundrezept: Buttercreme
- 64 Kalte Nugat-Hündchen

Umschlagklappe hinten:

Mini-Törtchen-Einmaleins
Schokodeko

10 DIE KLASSIKER

- 12 Irish-Coffee-Törtchen
- 14 Florentiner Törtchen
- 15 Holländer Törtchen
- 16 Puchheimer Törtchen
- 18 Engadiner Nusstörtchen
- 20 S-Törtchen

22 SAHNETÖRTCHEN

- 24 Cassis-Rosmarin-Törtchen
- 26 Aperol-Spritz-Törtchen
- 28 Schokotörtchen mit Himbeeren
- 30 Birkenrindentörtchen
- 32 Tonkabohnentörtchen
- 33 Weiße Schokomousse-Törtchen
- 35 Bayerische Biersahne-Törtchen
- 36 Schoko-Kokos-Törtchen

38 OBSTTÖRTCHEN

- 40 Erdbeer-Dattel-Törtchen
- 42 Rhabarbertörtchen mit Baiser
- 44 Dominiks Honigmond-Törtchen
- 45 Kirschplätzchen
- 47 König Ludwigs Lieblingstörtchen
- 48 Mini-Lime-Pies
- 50 Weinsahne-Törtchen mit Fruchtkern

52 SCHNELLE TÖRTCHEN

- 54 Hugo-Törtchen mit Feigen
- 56 Beerentraumtörtchen
- 57 Himbeer-Joghurt-Törtchen
- 58 Erdbeersahne-Törtchen

- 60 Register
- 62 Impressum