

|    |                                         |    |                                    |    |                                                 |
|----|-----------------------------------------|----|------------------------------------|----|-------------------------------------------------|
| 8  | Vorwort                                 | 26 | Faschingskrapfen                   | 42 | Marillenröster                                  |
| 10 | Back-ABC                                | 27 | Fruchtmark                         | 42 | Mürbteig<br>(Buttermürbteig)                    |
| 12 | Agar-Agar-Gelee                         | 28 | Füllen                             | 43 | Nussbiskuit für<br>Rouladen bzw.<br>Tortenböden |
| 13 | Apfelmus                                | 29 | Gelatineverarbeitung               | 44 | Parisercremeglasur<br>oder Ganache              |
| 13 | Backrahmen:<br>backen und füllen        | 30 | Gelatinezucker                     | 45 | Plunderteig                                     |
| 14 | Biskotten                               | 31 | Getunkte Früchte                   | 46 | Roulade einrollen                               |
| 15 | Biskuit für Rouladen<br>und Tortenböden | 32 | Haselnussdekor                     | 46 | Rumpflaumen                                     |
| 16 | Blindbacken                             | 33 | Haselnusskrokant                   | 47 | Sachermasse                                     |
| 16 | Brandteig                               | 34 | Haselnüsse rösten                  | 48 | Sachermasse<br>ohne Eidotter                    |
| 17 | Brioche                                 | 34 | Herbst-Impression<br>von Hagendorf | 48 | Schlagobers                                     |
| 18 | Butter einmischen                       | 35 | Husarenmasse                       | 49 | Schokobiskuit<br>ohne Eidotter                  |
| 18 | Butterblätterteig                       | 35 | Indianer- oder<br>Hülsenmasse      | 49 | Schokoladeblätter                               |
| 21 | Dekorbiskuit Masse I                    | 36 | Kuvertüre<br>schmelzen             | 50 | Schokomasse<br>für Torten                       |
| 22 | Dekorbiskuit Masse II                   | 38 | Kuvertüre-Tunkmasse                | 50 | Schokoroulade                                   |
| 24 | Dekor: Torten-<br>randmuster            | 41 | Läuterzucker                       |    |                                                 |
|    |                                         | 41 | Mandeln schälen<br>und rösten      |    |                                                 |

|                                                       |                                       |                                      |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 51 Schokospäne                                        | 60 Rouladen                           | 84 Husarenschnitten                  |
| 51 Spritzglasur                                       | 62 Baumstamm-<br>Weinbrandroulade     | 86 Japonaischnitten                  |
| 52 Strudelteig                                        | 64 Mocca-Obersroulade<br>Yin Yang     | 88 Moccaschnitten                    |
| 52 Torte einstreuen                                   | 66 Nussröllchen                       | 90 Mousse-au-Chocolat-<br>Schnitten  |
| 53 Torte glasieren                                    | 68 Pistazien-<br>Obersroulade         | 92 Mozartschnitten                   |
| 54 Tortenrandfolie<br>aus Kunststoff                  | 70 Schokolade-<br>Erdbeerroulade      | 94 Schokolade-<br>Cappucinoschnitten |
| 54 Tortenrandfolie<br>einlegen                        | 72 Schokolade-<br>Obersroulade        | 96 Schokolade-<br>Cremeschnitten     |
| 56 Tortenreifen<br>einschlagen und<br>Masse einfüllen | 74 Walnusskrokant-<br>roulade         | 98 Tiramisu                          |
| 56 Vanillepudding                                     |                                       | 100 Torten                           |
| 57 Vanillesauce                                       |                                       | 102 Amsterdamertorte                 |
| 57 Vanillezucker                                      | 76 Schnitten                          | 104 Budapestertorte                  |
| 58 Wiener Sandmasse                                   | 78 Birnen-Schokolade-<br>schnitten    | 106 Haselnussbaisertorte             |
| 58 Zitronen- oder<br>Orangenschale                    | 80 Cointreau-Schoko-<br>ladeschnitten | 108 Herrentorte                      |
| 59 Zwetschkenröster                                   | 82 Fürst-Pückler-<br>Schnitten        | 110 Imperialtorte                    |
|                                                       |                                       | 112 Mandel-Kaffee-<br>torte          |

|     |                                    |     |                                         |     |                                        |
|-----|------------------------------------|-----|-----------------------------------------|-----|----------------------------------------|
| 114 | Johann-Strauß-Torte                | 142 | Kleine Törtchen                         | 168 | Petit Fours<br>Kaffee-Schoko           |
| 116 | Lenitorte                          | 144 | Brandteigringe mit<br>Schokoladenobers  | 170 | Petit Fours Passions-<br>frucht-Schoko |
| 118 | Mousse-au-Chocolat-<br>Torte       | 146 | Cupcakes                                | 172 | Petit Fours Pistazie                   |
| 120 | Mozartbombe                        | 148 | Cupcakes mit<br>Kirschen                | 174 | Petit Fours<br>Schoko-Nougat           |
| 122 | Prinzregententorte                 | 150 | Ganacheschiffchen                       | 176 | Petit Fours Trüffel                    |
| 124 | Sachertorte                        | 152 | Kaffeeetörtchen mit<br>Dekorschokolade  |     |                                        |
| 126 | Sachertorte ohne<br>Eidotter       | 154 | Mille Feuille<br>mit Erdbeeren          | 178 | Desserts                               |
| 128 | Schokokuppel                       | 156 | Pralinetörtchen                         | 180 | Biskotten mit<br>Cointreauganache      |
| 130 | Kuchen,<br>Lebkuchen &<br>Brownies | 158 | Schokoladenekstase<br>auf Orangenragout | 182 | Heiße Schokolade                       |
| 132 | Brownies mit<br>Haselnüssen        | 160 | Schokotarte                             | 184 | Mousse-au-Chocolat                     |
| 134 | Marmorgugelhupf                    | 162 | Petit Fours                             | 186 | Nussigel                               |
| 136 | Schokogugelhupf                    | 164 | Petit Fours<br>Karamell-Vanille         | 188 | Schokoladecookies                      |
| 138 | Schokoladelebkuchen                | 166 | Petit Fours Eierlikör                   | 190 | Schokoladetafeln                       |
| 140 | Weißer Schokotarte                 |     |                                         | 192 | Schokosnacks                           |

|     |                                              |     |                              |
|-----|----------------------------------------------|-----|------------------------------|
| 194 | Plundergebäck                                | 224 | Marzipankartoffeln           |
| 196 | Schokocroissants                             | 226 | Mocca-Trüffel                |
| 198 | Croissants                                   | 228 | Nussmarzipan                 |
| 200 | Schokokrapfen                                | 230 | Passionsfrucht-<br>Pralinen  |
| 202 | Krapfen mit<br>Vanilleobers                  | 232 | Sesam-Krokant                |
| 204 | Vanillekrapfen                               | 234 | Walnuss-Schnitt-<br>pralinen |
| 206 | Pralinen                                     | 236 | Whisky-Trüffel               |
| 210 | Parisercreme<br>oder Ganache<br>für Pralinen | 238 | Glossar &<br>Register        |
| 212 | Baileys-Pralinen                             | 241 | Glossar                      |
| 214 | Cointreau-Trüffel                            | 242 | Rezeptumrechnung             |
| 216 | Grand-Marnier-<br>Schnittpralinen            | 244 | Alphabetisches<br>Register   |
| 218 | Himbeer-Trüffel                              | 247 | Danksagung                   |
| 220 | Karamell-Trüffel                             |     |                              |
| 222 | Mandelsplitter                               |     |                              |