

Inhalt

Sophies Ratschläge

Die Küchengeräte	7
Die Zutaten	8

Grundrezepte

Knuspriger Mürbeteig	10
Süßer Mürbeteig	10
Brandteig	11
Zuckerguss	12
Englische Creme	12
Crème Mousseline	13
Crème légère	14
Süße Schlagsahne	15
Konditorcreme	15

Kleine Leckereien

Waffeln	19
Cookies	20
Heidelbeer-Muffins	24
Kokosmakronen	27
Windbeutel mit Erdbeeren	28
Macarons* au Chocolat	32
Zitronenkekse	35

Schokoladenträume

Moelleux au Chocolat	39
Charlotte* au Chocolat	41
Profiteroles*	44
Königin-von-Saba-Torte	47
Schokoladen-Éclairs*	49

Fruchtige Köstlichkeiten

Panna Cotta* mit Kiwi.....	52
Mille-feuille* mit Früchten.....	54
Schokoladenfondue.....	58
Pfirsich-Crumble*.....	61
Rhabarber-Pie*.....	63
Apfel der Venus.....	68
Bayerische Erdbeercreme.....	70
Himbeermousse.....	72
Kirsch-Tiramisu.....	75
Früchteauflauf mit Sabayon*.....	77

Eiskalt genießen

Kakao-Sorbet.....	82
Milchshake.....	85
Vanilleeis.....	86
Erdbeer-Sorbet.....	87
Eistorte mit roter Fruchtsauce.....	91
Eissoufflé mit roten Früchten.....	92

Mamans Lieblingsdesserts

Himbeer-Charlotte*.....	98
Œufs à la neige*.....	103
Diplomate*.....	104
Aprikosen-Clafoutis*.....	107
Zitronen-Tarte mit Baisers.....	108
Crème Caramel.....	113
Erdbeer-Kokos-Kuchen.....	114
Omelette mit Rum flambiert.....	117

Die Klassiker

Frischkäsetorte.....	123
Quatre-quarts*.....	124
Kinderkuchen.....	126
Vanille-Mille-feuille*.....	128
Erdbeer-Schichtdessert.....	131
Gâteau breton*.....	135
Käsekuchen.....	137
Blanc-Manger*.....	138

Rezeptregister.....

Kleine Warenkunde.....