

4 Ein Wort vorweg

7 Cremes

- 8 Crème brûlée
- 10 Crema Catalana
- 12 Marquise au chocolat mit Crème anglaise
- 14 Mont Blanc mit Maronen
- 16 Russische Creme
- 18 Schwimmende Inseln – îles flottantes
- 22 Somloer Nocken
- 26 Tiramisu
- 28 Vanille-Creme
- 30 Zitronencreme

33 Desserts mit Früchten

- 34 Birnen in Barolo
- 36 Crema di mascarpone mit Sauerkirschen
- 38 Crema di papaya
- 40 Erdbeerschaum
- 42 Grießflammerie
- 44 Himbeer-Vanille-Trifle oder Erdbeer-Vanille-Trifle
- 46 Island-Feuer
- 48 Joghurtschaum mit Himbeerpüree
- 50 Kirschdessert
- 52 Panna Cotta mit Traubensalat
- 54 Quarkspeise mit Heidelbeeren
- 56 Rhabarbertraum
- 58 Trifle mit schwarzen Johannisbeeren
- 60 Tutti frutti

63 *Desserts in Kuchenform und Gebäck*

- 64** *Apfel-Crumble*
- 66** *Falscher Dobos mit Kaffeegeschmack*
- 68** *Kalter Hund*
- 70** *Kalte Schnauze mit Himbeergeschmack*
- 72** *Macarons (Pistazie)*
- 76** *Mohr im Hemd mit Gewürzsahne*
- 78** *Tarte Tatin*

81 *Mousses und Parfait*

- 82** *Champagner-Mousse*
- 84** *Lebkuchen-Mousse*
- 86** *Mango-Mousse*
- 88** *Mocca-Mousse*
- 90** *Mohn-Mousse mit Zwetschgenkompott*
- 92** *Mousse au chocolat – klassisch*
- 94** *Mousse au chocolat – schnell, einfach und ohne Ei*
- 96** *Sahneparfait mit Pflaumen*
- 98** *Sauerrahm-Mousse mit Erdbeeren*

100 *Schlusswort*