

4 *Ein Wort vorweg*

7 *Crèmes*

- 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*