

Inhalt

Vorwort	6	Frische Erdbeertorte	55
Biskuit backen – kein Geheimnis	8	Schwarzwälder Kirschtorte	56
Das Backen – oder:		Lychee-Torte	59
Was verlangt der Biskuitteig?.....	10	Apfelmus-Torte	61
Der Ablauf: Was – wie – wann?	10	Minze-Torte	63
Backen und Backdauer	11	Quark-Erdbeer-Torte	65
Tortenböden ohne Backen.....	12	Buttermilch-Brombeer-Torte	67
Nach dem Backen: Wie geht's weiter?	12	Waldbeerentorte	68
Gerollte Köstlichkeiten: Biskuitrollen	12		
Wie wird der Teig für eine		Biskuitrollen	70
Biskuitrolle gemacht?.....	12	Baumstamm-Rolle	73
Hell-Dunkel-Böden	13	Aprikosentraum	75
Leoparden und Gitter: Nicht nur im Zoo!	13	Lychee-Rolle	77
Backen der Biskuitrollen und Fertigstellen	14	Weißes Kumquats-Rolle	79
		Kinder-Schokoladen-Rolle	81
Mit Liebe backen: Biskuit im Detail	15	Feigen-Rolle	83
Beste Zutaten garantieren den Erfolg	15	Preiselbeer-Rolle	85
Eier – das Herz des Biskuits		Malaga-Rolle	87
und die Basis von Cremes und Eis	15	Leoparden-Rolle	89
Was gehört noch dazu: Von Mehl bis Gelatine 17		Tiramisu-Rolle	91
Wie gelingt eine Cremefüllung?	20	Pfirsich-Traum-Rolle	93
Schokoladenspezialisten am Werk:		Sanddorn-Rolle	95
Vom richtigen Umgang mit Schokolade	22	Himbeer-Rolle	97
Am gedeckten Tisch: Fertigstellen und		Schokoröllchen	99
Servieren der Biskuitrollen und -torten	23	Quitten-Rolle	101
		Exoten-Rolle	103
Leckere Tortenrezepte mit Biskuitboden	26	Schrift-Rolle	105
Melonentorte	29	Bienenstich-Rolle	107
Mocca-Torte	31	Schwarzwälder-Kirsch-Rolle	109
Herz-Torte	33	Weißwein-Rolle	111
Heidelbeer-Torte	35	Lavendel-Rolle	113
Frische Mandarinen-Torte	37	Eis-Rolle	115
Beschwipste Ananas-Torte	38		
Frische Weißweintorte	41	Etwas Kleines gefällig?	116
Apfel-Charlotte-Royal	42	Schnelle Pfirsich-Kokos-Schnitten	118
Mango-Torte	45	Pfefferminz-Creme-Schnitten	121
Sommer-Torte	46	Schokoladen-Pudding-Teilchen	123
Preiselbeertorte	49	Schokoküsse	125
Mandel-Haselnuss-Torte	51		
Latte-Macchiato-Torte	52	Register	126