

INHALTSVERZEICHNIS

› Sandteig und Brandteig	9
› Cremes und Baisers	12
› Karamell	15
› Saucen und Coulis	18

GROSSE KUCHEN!

› Fondant mit karamellisierten Äpfeln	22
› Pavlova mit roten Beeren	24
› Charlotte au chocolat	26
› Tropézienne	28
› Tiramisu mit Mürbelplätzchen und Karamell	31
› Gâteau croquant mit Baiserfüllung und weißer Schokolade	32
› Charlotte mit Passionsfrucht	34
› Gestürzter Himbeerkuchen	36
› Dacquoise au café	38
› Rhabarberkuchen mit braunem Zucker	41
› Flan pâtissier	42
› Baskischer Kirschkuchen	44
› Orangen-Savarin	46
› Cremetorte aus dreierlei Schokolade	49
› Fondant-Kuchen mit Nüssen	50
› Ananas-Karamell-Kuchen	53
› Aprikosen-Mandel-Auflauf	54
› Aprikosen-Cheesecake	56

KLEINE KUCHEN UND LECKEREIEN!

› Blätterteigschnittchen mit Vanillecreme	60
› Schokoladen-Haselnuss-Eclairs	62
› Paris-Brest	64
› Macarons mit Pfirsichen und weißer Schokolade	66
› Religieuses mit Pistaziencreme	68
› Puits d'amour	70
› Mandelbiskuits mit Pistazien, Himbeeren und Kakao	72
› Bunte Mini-Muffins	74
› Cannelés	77
› Madeleines mit Zitrone, Kaffee und grünem Tee	78
› Nougat-Cookies	80
› Amaretti	82
› Biskuitkuchen mit Blaubeeren	85
› Fondant-Cake mit kandierten Früchten	86
› Schokoladen-Orangen-Kuchen	88
› Karottenkuchen mit Nüssen und Safran	90
› Zitronen-Himbeer-Kuchen	92
› Eischwerkuchen mit Amarenakirschen	94
› Mandel-Brownie	97

KUCHEN FÜR FESTE!

- » Baisertorte mit Passionsfrucht und Waldbeeren **100**
- » Bûche marquise mit Schokolade **102**
- » Krokant-Pyramide **104**
- » Galette mit kandierten Äpfeln **106**
- » Himbeertorte mit Rosenwasser **108**
- » Nougat glacé mit Pistazien **110**
- » Schokoladentorte **112**
- » Bûche aux agrumes mit weißer Schokolade **115**

TARTES!

- » Große Mandel-Tarte mit Kirschen **118**
- » Schokoladen-Tarte mit gebrannten Mandeln **120**
- » Limetten-Tartelettes mit Rosenbaisers **123**
- » Riemchen-Tarte mit Haselnüssen und Feigen **124**
- » Köstliche Erdbeer-Tarte **126**
- » Karamell-Krokant-Tarte **129**
- » Tartelettes mit Crème brûlée und Himbeeren **130**
- » Zart schmelzende Tarte Tatin **132**
- » Elsässische Kirsch-Tarte **134**
- » Rhabarber-Crumble-Tarte **137**