

# INHALT

## Rohköstliche Patisserie – raffiniert und verführerisch

Die wichtigsten Zutaten	10
Hilfreiche Küchengeräte und -utensilien	22

## Grundrezepte

Tarteteig	26
Kokosbutter	30
Kokossahne	32
Mousse au Chocolat und Schokoladencreme	34
Rohköstliche Fruchtaufstriche	36
Schokolade	38
Pflanzliche Milch	40
Vanillesauce und Konditorcreme	44

## Die Klassiker – rohköstlich zubereitet

Kanadischer Apfelkuchen	48
Dattel-Buchweizen-Brownies	50
Trüffel	52
Apfel-Beeren-Crumble	54
Birnen-Tiramisu	56
Beeren-Tartelettes	58
Nuss- und Schokoladen-Cookies	60
Cashew-Frischkäse	62
Amerikanischer Käsekuchen	63

Fudges	66
Zitronen-Tartelettes mit Sahnehäubchen	68
Cremiger Clafoutis	70
Mandel-Tartelettes	72
Baskische Kirschküchlein	74
Carrot-Cake	76
 <b>Rohe Köstlichkeiten für Naschkatzen</b>	
Schoko-Minz-Torte	80
Geeiste Kokos-Himbeer-Tartelettes	84
Banoffee-Crumble	86
Tortentraum aus Tausendundeiner Nacht	88
Macarons	91
Schokolavocat-Torte	94
Erdbeer-Vanille-Torte	96
Apfel-Gewürz-Kuchen	98
Schoko-Muffins mit flüssigem Kern	100
Orangencreme-Törtchen im Glas	102
Carob-Erdnuss-Cremetorte	104
Schoko-Mandarinen-Torte	106
 Verzeichnis der Rezepte	108
Literaturempfehlungen	109
Bezugsquellen	110