

## Kapitel eins: CREMIG

Heidelbeer-Joghurt-Torte  
Seite 10

Zitronencremetorte  
Seite 16

Weißer Schokoladentorte  
Seite 22

Kaffeecremetorte  
Seite 28

Milchschnittentorte  
Seite 34

Maulwurf-torte  
Seite 40

Stracciatella-Erdbeer-  
Torte • Seite 46

Erdbeertorte  
Seite 52

Mohn-Quark-Torte  
Seite 58

Schwarzwälder Him-  
beertorte • Seite 64

Bananen-Schokomousse-  
Torte • Seite 72

Schoko-Minze-Torte  
Seite 78

## Kapitel zwei: RÜHRKUCHEN

Apfel & Haferflocken  
Seite 84

Karottentorte  
Seite 90

Kirschkuchen  
Seite 96

Buchweizentorte  
Seite 102

Schoko-Nuss-Kuchen  
Seite 108

Linzertorte  
Seite 114

Orangen-Nuss-Torte  
Seite 120

Sachertorte  
Seite 126

Donauwelle  
Seite 132

## Kapitel drei: MÜRBEIG

Birnen-Schoko-Torte  
Seite 136

Marille-Vanille-Torte  
Seite 142

Käsekuchen  
Seite 150

Rhabarberkuchen  
Seite 156

Zitronen-Waldfrüchte-  
Torte • Seite 162

Weihnachtsschnitten  
Seite 166

Pfirsichkuchen  
Seite 174

Reiskuchen  
Seite 182

Zwetschgen-Steusel-  
Kuchen • Seite 186

Schoko-Chili-Torte  
Seite 192

Topfenstrudel  
Seite 198

4 - EIN DANKESCHÖN

6 - ÜBER DIE AUTORIN

8 - GRUNDLAGEN FÜR EIN GUTES GELINGEN

204 - GLOSSAR

206 - FRÜHER & HEUTE