

- 6** Die Herstellung von Schokolade
- 14** Die Herstellung von Nougat
- 15** Die Kakaosorten
- 17** Die Schokoladensorten
- 18** Die Verarbeitung von Schokolade

### **Basis-Rezepte**

- 20** Mürbeteig-Tortenboden
- 21** Schokoladen-Gewürz-Biskuitboden
- 22** Heller Biskuitboden
- 23** Dunkler Biskuitboden
- 24** Schokoladen-Biskuitboden ohne Mehl
- 25** Baiserboden
- 26** Ganache von dunkler Schokolade
- 27** Buttercremes
- 28** Siruptränke (Läuterzucker)
- 29** Geröstete Kakaobohnen

### **Desserts**

- 30** Mousse au Chocolat
- 32** Moelleux au Chocolat
- 34** Mango-Traum

### **Eis**

- 36** Klassische Eissplittertorte
- 38** Eissplitter-Haselnuss-Nougat

### **Kleingebäck**

- 40** Schoko-Meringue
- 42** Schokoladen-Salami
- 44** Schokoladen-Cookies mit Haselnüssen
- 46** Helle Cookies mit Schokoladen-Chips
- 48** Schokoladen-Muffins
- 50** Walnuss-Brownies
- 52** Scones
- 54** Schokoladen-Financiers
- 55** Financiers mit Kakao-Nibs

### **Pralinen**

- 56** Walnuss-Marzipan
- 58** Trüffel Pur Ecuador
- 58** Marc de Champagne-Trüffel
- 60** Buttertrüffel
- 62** Honig-Mandel-Trüffel
- 64** Rum-Rosinen Praline

### **Torten und Kuchen**

- 66** Schwarzwälder Kirschtorte
- 68** Schokoladensahne-Torte
- 70** Dattel-Feigen-Schokokuchen
- 72** Schokoladentarte
- 74** Sachertorte
- 76** Schokoladen-Mandel-Kuchen
- 78** Schokoladen-Kuchen
- 80** Schoko-Kirschkuchen mit Käse-Topping
- 82** Trüffli
- 84** Schoko-Buttercreme mit Erdbeeren
- 86** Schoko-Obstkuchen
- 88** Russischer Zupfkuchen
- 90** Panforte
- 92** Rum-Pekan-Tarte
- 94** Schokoladentarte mit Frucht-Glasur