

Backen ist Liebe	6
Alles für das Backabenteuer	10
Ausrüstung	10
Backtipps	12
Rührkuchen - Grundwissen	14
Torten und Kuchen	16
Naked Cake: Vanille-Biskuit-Torte mit frischen Beeren	18
Ritas Nuss-Möhren-Torte mit Zimt und Ingwer	22
Schokoladen-Torte in 3 Schichten mit Himbeerfüllung	26
Nussige Bananen-Schoko-Torte	28
Zartbitter-Mandel-Torte mit Karamellcreme	32
Pistazien-Mandel-Nuss-Torte mit Rosenblüten	34
Haselnuss-Schokoladen-Himbeer-Pavlova	36
Orient-Schokotorte mit Ingwer und Kardamom	40
Rhabarber-Mascarpone-Quarktorte	42
Unverzichtbare Kleinigkeiten	44
Klassische englische Scones	46
Schokoladen-Scones	48
Friands mit Obst und Mohn	50
Flap-Jacks oder Crumpets / Pfannkuchen mit Pfiff	52
Dreierlei Nuss- und Aprikosen-Küchlein	54
Doppel-Schoko-Mandel-Brownies	56
Cupcakes	58
Leckereien aus Brandteig	60
Grundrezept Brandteig	62
Himbeer-Eclairs	64
Eclairs mit Lemon Curd	66
„Schummel“-Croquebouche	67
Paris-Brest-Torte	70
Baiser-Rezepte / Zutaten & Füllungen	72
Baiser-Grundrezept	76
Baiser-Turm	78
Schokolade	80
Selbstgemachte Zartbitterschokolade	81

Torte mit Schokoscherben	82
Buttercreme	86
<i>Klassische Buttercreme</i>	86
<i>Schokoladen-Buttercreme</i>	86
<i>Espresso-Buttercreme</i>	88
<i>Frischkäse-Buttercreme</i>	88
<i>Schweizer Vanille-Buttercreme</i>	89
Karamellcreme	90
Lemon Curd (englische Zitronencreme)	92
Himbeer-Coulis (Himbeerpüree)	97
Vanille-Essenz	96
Schokoladen-Ganache	98
Mascarpone	98
<i>Espresso-Mascarpone</i>	98
<i>Holunder-Mascarpone</i>	98
Dekoration	100
Obst	102
Essbare Blüten	104
Kandierte Blüten	106
Blüten-Eiswürfel	108
Glanzpuder	110
Glitzer	110
Zuckerblüten	112
Styling	116
Fondant	120
Tortenbau	122
Wie backe ich einen flachen Kuchen?	124
Wie fülle ich einen Spritzbeutel?	126
Wie schneide ich einen Kuchen flach durch?	128
Wie bestreiche ich mit Buttercreme? /	
Wie fülle ich eine Torte?	130
Wie decke ich eine Torte mit Fondant ein?	134
Wie baue ich eine mehrstöckige Torte?	138
Wie lagere und kühle ich meine Torte?	141
Ich möchte noch DANKE sagen ...	142
Rezeptverzeichnis	144