

INHALT

7	Vorwort
10	ALLGEMEINES ZU DEN REZEPTEN
11	TIPPS & TRICKS
13	HALTBARMACHEN
16	SAISONKALENDER

17	GRUNDREZEPTE
17	Pâtisseriescreme
18	Biskotten
18	Rumrosinen
18	Läuterzucker
19	Schokolade temperieren
21	Schokogitter

DIE REZEPTE

24	Erdbeertorte
28	Erdbeer-Frischkäse-Schnittchen
30	Mini-Erdbeer-Charlotten
32	Weißer Kaffee-Kirsch-Torte
36	Lollipops
42	Pannacotta mit Rhabarber und Erdbeeren
44	Cupcakes
48	Vanilleparfait-Beeren-Dessert
52	Himbeer-Schokoladen-Tarte
56	Himbeer-Etagen-Törtchen
58	Himbeer-Schokomousse-Törtchen
62	Mascarpone-Mango-Torte
64	Marillendatschi
68	Nektarinentarte
72	Obsttartelettes

74	Heidelbeer-Cheesecake
78	Profiteroles mit fruchtiger Fülle
80	Heidelbeer-Limetten-Törtchen
82	Dinkel-Sauerrahm-Brombeertarte
86	Linzer Torte modern
88	Apfelradln mit Sabayon
90	Apfel-Mürbteig-Sandkuchen
94	Apfelstrudel klassisch
98	Apfelstrudel-Säckchen mit Zimteis
102	Waffeln mit Apfelmus
104	Zwetschken-Delice
108	Zwetschken-Mohn-Streuselkuchen
112	Birnen-Brandteig-Mäuse
114	Rotweinsbirne mit Nougatespuma
118	Früchtetorte
120	Malagamousse
122	Kir-Royal-Dessert
124	Kastanien-Baileys-Torte
128	Karotten-Nougat-Torte
132	Gebackene Kletzenkrapferl
136	Zitruskarrees
140	Blutorangentarte
144	Orangen-Grand-Marnier-Baumstamm
148	Vanillesoufflé mit Mango
152	Malakofftorte
154	Macarons
158	Passionsfruchttarte
162	Rum-Kokos-Würfel
164	Christstollen
170	Kokos-Ananas-Schneemann
173	Register