

# Inhalt

---

## GRUNDLAGEN

- 14 Tipps für die perfekte Torte
- 18 Backformen und Tortenringe
- 20 Material und Werkzeug
- 22 Torten richtig durchschneiden
- 26 Gelatine

## TORTENKLASSIKER

- 30 Tiramisu-Torte
- 34 Frankfurter Kranz
- 36 Käse-Sahne-Torte
- 38 Kardinalschnitten
- 40 Austria-Torte
- 46 Donauwellen-Torte
- 48 Esterházy-Torte
- 52 Malakofftorte
- 54 Schwarzwälder Kirschtorte
- 56 White Sacher
- 60 Sachertorte

## TORTEN FÜR CHOCOHOLICS

- 66 Death by Chocolate
- 68 Mousse-au-Chocolat-Torte
- 72 Trüffelbombe
- 74 Panama-Torte
- 80 Dobosspitzen
- 84 Kokos-Trüffel-Torte

## CHEESECAKES

- 88 New York Cheesecake
- 92 No Bake Cheesecake
- 96 Key Lime Cheesecake
- 98 White Chocolate Cheesecake
- 100 Japanischer Käsekuchen
- 104 Schnelle Topfentorte

## TORTEN, DIE IHREN NAMEN WAHRHAFT VERDIENEN

- 110 Heiße-Liebe-Torte
- 114 Marillenknödeltorte
- 116 Heidelbeer-Schichttorte
- 120 Zirmer Torte
- 122 Schwedische Prinzessinnentorte
- 126 Birthday Cake
- 128 Himbeertraum
- 132 Schwarzwälder Kirschtorte Deluxe
- 136 Marzipanmousse-Torte
- 138 Erdbeer-Mascarpone-Torte

## TORTEN, DIE SPIELEND GELINGEN

- 144 Namibische Bananentorte
- 148 Gibanica
- 150 Baumtorte
- 156 Joghurttorte
- 158 Erdbeer-Vanillecreme-Torte
- 162 Karottentorte
- 168 Cremeschnitten
- 170 Pfirsich-Marzipan-Schichttorte
- 172 Preiselbeer-Flocken-Torte
- 174 Schwedische Mandeltorte
- 176 Torta Della Nonna
- 178 Klassische Erdbeertorte
  
- 184 Mann backt – Buchreihe
- 186 Danksagung
- 188 Rezeptverzeichnis
- 190 Impressum