

Praxistipps

- 4 Kühlschrankschrank-Know-how – alles über Formen, Tortenring, Küchenhelfer und Zutaten
- 6 Grundrezepte: Die Basis – der Boden aus Löffelbiskuit
- 7 Torten perfekt in Form – die Form vorbereiten, den Tortenring umlegen, die Torte aus der Form lösen
- 64 Deko-Ideen

Umschlagklappe hinten:

Feines für die Kleinen
Getränkertips
Grundrezepte für Tortenböden

Extra

Umschlagklappe vorne:

Die 10 GU-Erfolgstipps – mit Gelinggarantie
für die »Kühlen« aus dem Kühlschrank

- 60 Register
- 62 Impressum

Rezepte

8 Kühl, fruchtig, frisch

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 9 Joghurttörtchen mit Beerensauce | 20 Preiselbeer-Sahne-Torte |
| 10 Apfelcremetorte | 21 Aprikosentarte |
| 12 Birnen-Karamell-Torte | 21 Pflaumentorte |
| 12 Mandarinen-Torte | 22 Zitronentorte |
| 15 Erdbeertorte | 22 Melonentorte |
| 15 Himbeer-Schicht-Torte | 24 Cantuccini-Pfirsich-Reistorte |
| 16 Kirsch-Vanille-Torte | 26 Panna-Cotta-Torte |
| 18 Kokos-Creme-Schnitten | 26 Exotentorte |
| 18 Maracujatorte | 28 Süßkirschen-Pumpernickel-Torte |

30 Cremig, leicht, schokoladig

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 31 Schoko-Minze-Tarte | 38 Giotto-Törtchen |
| 32 Käsesahne | 38 Schokokuss-Törtchen |
| 32 Chocolate-Cheesecake | 39 Cappuccino-Torte |
| 34 Schokoladentorte black & white | 39 Espresso-Pastete |
| 36 Marzipantorte | 40 Charlotte »Siciliana« |
| 36 Nugat-Keks-Schnitten | 40 Zuppa Romana |
| 43 Geeiste Früchte-Muffins | 48 Baiser-Eistorte |
| 44 Piña-Colada-Torte | 50 Eisgugelhupf mit Karamellnüssen |
| 44 Irish-Coffee-Torte | 53 Beerenparfait |
| 46 Caipirinha-Torte | 53 Weißes Schokoparfait |

54 Minitorten im Glas

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 55 Tiramisu | 58 Mokka-cremetorte |
| 56 Cantuccini-Torte | 58 Stracciatellatorte |
| 56 Aprikosentorte | |