

Inhalt

S. 18: Kapitel 1 – Kuchen

S. 21: Marmorkuchen
mit Käsekuchenfüllung

S. 22: Chinois mit Obst

S. 25: Savarin

S. 26: Schokoladen-
kuchen mit Äpfeln

S. 29: Charlotte aux
pommes (Apfel-Charlotte)

S. 30: Apfelkuchen ohne
Boden

S. 33: Gesunder
Haferflockenkuchen

S. 34: Süßkartoffelku-
chen mit Vitaminen

S. 37: Vite fait à
l'orange

S. 38: Zitronen-Mohn-
Kuchen

S. 41: Clafoutis mit
Aprikosen und Lavendel

S. 42: Far breton mit
Buchweizenmehl

S. 45: Gâteau breton
Bretonischer Kuchen

S. 46: Reiskuchen mit
Orangenblütenwasser

S. 49: Tourteau
fromager

S. 50: Broyé du Poitou

S. 53: Matschepampe-
Kuchen

S. 54: Fondant aux
amandes

S. 57: Schokoladenku-
chen mit flüssigem Kern

S. 58: Extraschokoladi-
ger Marmorkuchen

S. 60: Kapitel 2 – Torten

S. 62: Biskuitrollentorte mit
Erdbeeren & Basilikum

S. 66: Charlotte mit
Erdbeeren

S. 69: Erdbeertorte

S. 70: Blaubeertorte

S. 73: Himbeer-Melonen-
Torte

S. 74: Joconde-Torte mit
Himbeeren und Pistazien

S. 77: Zitronentorte

S. 81: Windbeutelorte
mit Maronenfüllung

S. 85: Crème-brûlée-
Torte

S. 86: Saint-Tropez-
Torte

S. 89: Mille-feuille

S. 90: Succès mit
Pistazien

S. 93: Pariser Kranz

S. 94: Eistorte –
»Omelette norvégienne«

S. 97: Haselnusstorte

S. 98: Paris-Brest

S. 101: Opéra-Torte mit
Nussnougat

S. 105: Eierlikörtorte

S. 106: Marquise au
chocolat

S. 109: Concorde

S. 110: Béret-basque-
Torte

S. 112: Trianon oder Ro-
yal – Schokoladentorte

S. 114: Kapitel 3 – Tartes

S. 116: Tatin aux
pommes – Apfeltarte

S. 119: Schwarzwälder-
Kirsch-Tarte

S. 120: Deutsch-französi-
sche Tarte mit Pflaumen

S. 123: Aprikosen-
Kokosnuss-Tarte

S. 124: Rhabarber-Tarte
graphique

S. 127: Salzbutter-
Karamell-Tarte

S. 128: Croustade

S. 131: Flan pâtissier

S. 133: Kapitel 4 –
Besondere Anlässe

S. 134: Faschingstorte

S. 137: Ostereier-
Kuchen

S. 138: Osternest-
Kuchen

S. 141: Möhrenkuchen

S. 142: Herztorte zum
Muttertag

S. 146: Pfingstkuchen –
»Le Colombier«

S. 149: Zauberwürfel-
Kuchen

S. 150: Gehirn-Kuchen

S. 153: Zauberessel-
Kuchen

S. 157: Iglu-Kuchen

S. 158: Weihnachts-
kugel-Kuchen

S. 161: Adventskranz-
Kuchen

S. 162: Nougat glacé

S. 165: Pavlova-Torte

S. 166: Vacherin-Torte

S. 169: Bûche de Noël
aux Marrons

S. 170: King Cake

S. 173: Galette des Rois