

CHRISTINA RICHON

# Tortenglück



004 SERVICE

---

- 005 *Zubehör für Tortenbäcker*
- 006 *Tortenbacken Schritt für Schritt*
- 008 *Teig – Grundrezepte*
- 012 *Gewusst wie – Zuckerbäckerei leicht gemacht*
- 014 *Füllungen – Grundrezepte*
- 017 *Praktische Helfer für den letzten Schliff*
- 122 *Register*
- 125 *Umrechnungstabelle für Backformen*
- 125 *Temperatureinstellung bei Gasherden*
- 128 *Impressum*



## 018 **DIE UNKOMPLIZIERTEN – KINDERLEICHTER TORTENSPASS**

---

Originell und einfach. Da gönnt man sich doch gerne ein Stück, vor allem wenn der Tortentraum so problemlos realisierbar ist. In diesem Kapitel finden Sie unkomplizierte Torten, die genauso schnell gegessen wie gemacht sind. Auch ungeübte Tortenbäcker können sich getrost an die Rezepte heranwagen und ihre Gäste mit den selbst gebackenen Torten beeindrucken.

## 040 **DIE FRUCHTIGEN – BUNT, LECKER, UNWIDERSTELICH**

---

Superfruchtige Tortenschönheiten im Farbspiel der Jahreszeiten. Jede Saison hat ihre reifen Schätze und lädt zum einfachen Backgenuss ein. Mit frischen Früchten in Rot, Blau, Orange, Grün steht einem optisch großen Auftritt nichts mehr im Weg. Hier finden Sie bunte Ideen für Ihre Kaffeetafel voller Sonnenschein und Sommeraroma.

## 070 **DIE KLASSIKER & DAUERBRENNER – SÜSSE VERSUCHUNG SCHICHT FÜR SCHICHT**

---

Unvergleichlich die sahnig-fruchtige Schwarzwälder Kirschtorte oder der Traum für Schokoladenfans: die Schokosahne mit feiner Schokolade im Biskuit und in der Füllung. Für diesen Genuss müssen Sie schon ein bisschen Zeit investieren – aber es lohnt sich auf jeden Fall, denn das Ergebnis begeistert alle und krönt Sie zum Torten-Künstler!

## 092 **EDEL UND EXTRAVAGANT – AUSGEFALLENE SCHMUCKSTÜCKE MIT FEINEN AROMEN**

---

Hier duftet es nach Rosen, Orangenblüten, Tonkabohnen, Koriander, Anis... Für den besonderen Anlass legt man sich gerne etwas ins Zeug. Aber keine Angst: die kleinen Kunstwerke sind leicht nachzumachen. Diese Torten-Beauties sehen einfach hinreißend aus und ihre Aromen betören die Sinne.





## Mürbeteigboden

---

*knusprig und buttrig*

---

Für 1 Springform von 24–26 cm Ø **250 g Mehl**, **50 g Zucker**, **1 Prise Salz** und die **abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone** in eine Schüssel geben. **125 g kalte Butter klein würfeln** und mit **1 Ei** dazugeben. Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 1 Std. kalt stellen. Den Backofen auf **200°** vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen, der etwas größer als der Formdurchmesser ist. Teigkreis in die Form legen, einen Rand von ca. 3 cm Höhe formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft **180°**) in ca. 20 Min. goldgelb backen, herausnehmen, in der Form auskühlen lassen. Mithilfe eines Tortenhebers auf eine Platte legen.



## Streuselboden

---

*fix zerkrümelt*

---

Für 1 Springform von 24–26 cm Ø den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf **200°** vorheizen. **1 Bio-Zitrone** heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. **130 g kalte Butter** in kleine Würfel schneiden. **200 g Mehl**, **65 g Puderzucker**, **1 Prise Salz** und die Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Die Butter rasch unterkneten und den Teig mit den Fingerspitzen zu kleinen Streuseln zerkrümeln. Die Streusel auf dem Formboden verteilen, leicht andrücken. Den Streuselboden im heißen Ofen (Mitte, Umluft **180°**) in ca. 18 Min. goldgelb backen, dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Mithilfe eines Tortenhebers auf eine Platte legen.



## Krümelboden

*einfach und wandelbar*

Für 1 Torte von 24–26 cm Ø 125 g **Butter** in einem kleinen Topf schmelzen. 150 g **Löffelbiskuits** in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Löffelbiskuits mit einem Teigroller zerdrücken. Die Brösel mit der Butter verkneten. Einen Tortenring auf den gewünschten Durchmesser einstellen und auf eine Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse fest in den Ring hineindrücken. Der Krümelboden kann zusätzlich mit der abgeriebenen Schale von 1 **Bio-Zitrone**, -**Limette** oder -**Orange** oder mit 1 Msp. **Zimtpulver** verfeinert werden. Für dieses Rezept eignen sich alle trockenen Kekssorten, wie **Butter-**, **Vollkorn-**, **Schokoladenkekse**, **Löffelbiskuits**, **Zwieback**, **Amarettini** und **Cantuccini**.



## Rührteigböden

*die Hochstapler unter den Tortenböden*

Für 1 Springform von 24–26 cm Ø den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. 250 g **weiche Butter** mit 250 g **Zucker** mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Das Mark von 1 **Vanilleschote** (s. S. 102, Bild 1) und 1 **Prise Salz** zur Buttermasse geben. 4 **Eier** nach und nach unterrühren. 250 g **Mehl** mit 1 TL **Backpulver** darüber sieben und zügig unterarbeiten. Dann ca. 2 1/2 EL Teig auf den Formboden streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 10–12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, das Papier abziehen und dieses erneut in die Form einspannen. Diesen Vorgang fünfmal wiederholen, sodass sechs Böden entstehen. Böden auskühlen lassen.



# Karamellperlen-Torte

*schnelle Knuspertorte mit Apfelfüllung | Zubereitung: ca. 30 Min. | Backen: ca. 40 Min.*

Für 1 Springform von 26 cm Ø  
(16 Stücke)

Für den Teig:

300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
180 g Zucker  
100 g kalte Butter  
1 Ei (Größe M)

Für die Füllung:

800 g säuerliche Äpfel  
(z. B. Boskop)  
1/2 TL Zimtpulver  
1 Päckchen Vanillezucker

Für die Garnitur:

2 EL Hagelzucker  
250 g Sahne  
125 g Schmand

- 1 Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Ei dazugeben. Mit den Fingerspitzen alle Zutaten zerkrümeln (s. S. 110, Bild 2), bis kleine Streusel entstehen. Zwei Drittel der Streusel als Boden in die Form drücken.
- 2 Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln und ohne Kerngehäuse klein würfeln. Apfelwürfel auf dem Boden verteilen und mit Zimtpulver und Vanillezucker bestreuen. Die restlichen Streusel auf die Äpfel streuen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 40 Min. goldgelb backen. Dann herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen.
- 3 Den Backofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Für die Karamellperlen den Hagelzucker auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, sodass sich die Zuckerkristalle nicht berühren. Diese im heißen Ofen (oben) in 2–3 Min. karamellisieren lassen. Achtung: Dies geht sehr schnell, bitte dabei bleiben! Dann die Karamellperlen sofort aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.
- 4 Sahne steif schlagen und den Schmand unterheben. Die Apfeltorte auf eine Platte legen und die Creme darauf verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Karamellperlen auf die Sahnehaube streuen.

## Clever dekorieren

Besonders hübsch: Setzen Sie zusätzlich ein paar **Babyäpfel** (aus der Dose) auf die Creme. Diese Dekofrüchte finden Sie in jedem gut sortierten Supermarkt.

## Clever variieren

Je nach Saison können Sie die Äpfel durch die gleiche Menge **Aprikosen, Mirabellen, Zwetschgen, Kirschen, Brombeeren, ...** ersetzen.



# Trikolore-Torte

*Drei-in-eins-Torte | Zubereitung: ca. 55 Min. | Backen: ca. 50 Min.*

Für 1 quadratische Springform von 23 x 23 cm oder 1 runde Springform von 26 cm Ø (16 Stücke)

## Für den Teig:

100 g Zartbitterschokolade  
(70% Kakaogehalt)  
110 g weiche Butter  
130 g Zucker | Salz  
3 Eier (Größe M)  
100 g Mehl  
2 TL Backpulver  
40 g Kakaopulver  
2 EL Milch

## Für die Quarkmasse:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker | Salz  
500 g Magerquark  
200 g Sahne  
70 g Sonnenblumenöl  
30 g Speisestärke  
1 Bio-Zitrone  
1 Vanilleschote

## Für die Garnitur:

320 g Himbeeren  
250 g Sahne  
60 g Puderzucker  
1 Päckchen Sahnesteif

- 1 Den Boden der Form mit zwei Lagen Backpapier auslegen, damit der Brownie-Teig nicht zu viel Hitze bekommt. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Schokolade fein reiben. Die Butter mit Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Schokolade dazugeben. Das Mehl mit Backpulver und Kakao über die Masse sieben und rasch unterrühren. Dann die Milch untermengen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
- 2 Für die Quarkmasse die Eier trennen. Eiweiße mit Zucker und 1 Prise Salz nur cremig schlagen, nicht steif, sonst fällt die Torte nach dem Backen zusammen. Eigelbe mit Quark, Sahne und Öl verrühren. Die Stärke darübersieben und unterrühren. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit einem Messer herauskratzen (s. S. 102, Bild 1) und mit der Zitronenschale zur Quarkmasse geben. Eischnee mit einem Spatel unter die Quarkmasse heben. Diese auf den Brownie-Teig streichen.
- 3 Die Torte im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen. Noch ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, herausnehmen. Die Torte vollständig in der Form auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf eine Tortenplatte legen. Von den Himbeeren 200 g für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Himbeeren und Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Puderzucker und Sahnesteif dazugeben und die Masse steif schlagen. Himbeersahne auf die ausgekühlte Torte streichen und diese mit den beiseitegelagten Deko-Himbeeren verzieren.



# Schwarzwälder Kirschtorte

---

*der deutsche Klassiker* | *Zubereitung: ca. 1 Std.* | *Backen: ca. 35 Min.* | *Kühlen: mind. 1 Std.*

---

Für 1 Springform von 24 cm Ø  
(12 Stücke)

Für den Teig:

1 Grundrezept Schokoladen-  
biskuit (Rezept s. S. 9)

Zum Tränken:

4 EL Kirschwasser  
(nach Belieben)

Für die Füllung und die Garnitur:

1 Glas Sauerkirschen  
(175 g Abtropfgewicht)

1 Päckchen Vanille-  
puddingpulver

750 g Sahne

3 Päckchen Sahnesteif

2 EL Puderzucker

40 g Schokoladenraspel

12 Belegkirschen

- 1 Den Schokoladenbiskuit wie im Grundrezept auf Seite 9 beschrieben backen und auskühlen lassen.
- 2 Den Biskuit zweimal quer durchschneiden (s. S. 82, Bild 1). Die Böden nach Belieben mit Kirschwasser beträufeln. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
- 3 Für die Füllung die Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 3 EL Saft mit dem Puddingpulver verrühren. Restlichen Kirschsafte in einem Topf erhitzen, das angerührte Puddingpulver unterrühren und aufkochen. Die Kirschen untermengen. Die Kirschgrütze abkühlen lassen und anschließend auf den unteren Boden streichen.
- 4 Die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und vierteln. Ein Viertel auf die Kirschen streichen. Zweiten Boden auflegen. Ein weiteres Sahneviertel darauf verteilen. Letzten Boden auflegen. Die Torte mindestens 1 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den Tortenring entfernen, die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen, dabei etwas Sahne übrig lassen. Die Torte mit Schokoraspeeln bestreuen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zwölf Tupfen auf die Torte spritzen. Auf jeden Tupfen 1 Belegkirsche setzen.

## Clever dekorieren

**Schokoraspel** können Sie auch selbst herstellen. Dafür mit einem Sparschäler, wie auf Seite 36 in Bild 3 abgebildet, Locken von einem Block Schokolade schälen.



# Limoncello-Torte

## *Dialog von zitroniger Frische und herber Schokolade*

Zubereitung: ca. 1 Std. 10 Min. | Backen: ca. 1 Std. 10 Min. | Kühlen: mind. 4 Std.

Für 1 Springform von 26 cm Ø  
(16 Stücke)

Für den Teig:

1 Grundrezept Rührteigböden  
(Rezept s. S. 11)

Zum Tränken:

5 EL Limoncello  
(ital. Zitronenlikör)

Für den Guss:

100 g Zartbitterkuvertüre  
1 EL neutrales Öl

Für die Buttercreme:

4–6 Bio-Zitronen  
375 g weiche Butter  
270 g Puderzucker  
3 Eigelb (Größe M)

Für die Zitronenchips:

1 große Bio-Zitrone  
150 g Zucker

### **Besonders clever!**

Am besten schmeckt die Torte am nächsten Tag, so können sich die Zitrusaromen schön verbinden.

- 1 Den Rührteig wie im Grundrezept auf Seite 11 beschrieben zubereiten und verbacken. Die Böden mit Limoncello tränken. Für den Guss die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen (s. S. 56, Bild 1) und mit dem Öl mischen. Einen Boden damit üppig bestreichen – dieser wird später der Tortendeckel – etwas abkühlen lassen.
- 2 Inzwischen für die Creme die größte Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Alle Früchte auspressen und knapp 225 ml Saft abmessen. Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren. Zunächst Eigelbe und Zitronenschale, dann löffelweise den Zitronensaft unterrühren.
- 3 Den ersten Teigboden auf eine Tortenplatte legen und dünn mit Buttercreme bestreichen, zweiten Boden daraufsetzen und ebenfalls bestreichen. Diesen Vorgang wiederholen, bis fünf Böden bestrichen sind, dabei ein Drittel der Creme übrig lassen. Den Schokoladenboden auflegen. Den Tortenrand mit der restlichen Creme einstreichen. Die Torte mindestens 4 Std. kalt stellen.
- 4 Für die Zitronenchips den Backofen auf 150° vorheizen. Die Zitrone waschen, trocken reiben und am besten mit einer Aufschnittmaschine in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. 100 ml Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen. Zitronenscheiben portionsweise unter Wenden darin je ca. 3 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft 130°) ca. 20 Min. trocknen lassen. Dann auf einem Gitter auskühlen lassen. Einige Zitronenchips an den Tortenrand setzen und etwas andrücken. Die restlichen Zitronenchips auf die Tortenmitte legen.

| S |

Sachertorte 87

**Sahne**

Ananas-Koriander-Torte 117  
 Beeren-Minze-Torte 49  
 Blutorangen-Torte mit Granola 35  
 Brombeer-Mohn-Torte 65  
 Cassata-Torte 105  
 Crêpes-Torte mit Pfirsichragout 107  
 Französische Walnusstorte 95  
 Friesentorte 81  
 Heidelbeerherz 61  
 Himbeer-Pastis-Torte 33  
 Johannisbeer-Torte mit Ingwerbaiser 45  
 Käsesahne-Torte 85  
 Kaffee-Sambuca-Torte 101  
 Karamellperlen-Torte 29  
 Lebkuchen-Torte 27  
 Limetten-Kokos-Torte 109  
 Passionsfrucht-Torte 57  
 Preiselbeerschaumtorte 23  
 Rhabarber-Aperol-Torte 111  
 Rhabarber-Kokos-Torte 59  
 Rosen-Litschi-Torte 99  
 Sauerkirsch-Pistazien-Torte 43  
 Schokosahne 91  
 Schwarzwälder Kirschtorte 75  
 Sizilianische Mandeltorte 119  
 Spanische Orangentorte 51  
 St.-Tropez-Torte 115  
 Tiramisu-Torte 77  
 Trauben-Grappa-Torte 63  
 Trikolore-Torte 55  
 Tutti-Frutti-Torte 103  
 Walnuss-Erdbeer-Torte 53  
 Zitronen-Granatapfel-Torte 39  
 Sahne (Basiswissen) 12  
**Sambuca:** Kaffee-Sambuca-Torte 101  
**Sanbitter:** Clementinen-Sanbitter-Torte 47  
 Sauerkirsch-Pistazien-Torte 43  
**Schmand**  
 Himbeer-Pastis-Torte 33  
 Karamellperlen-Torte 29

Schneebeesen (Produktinfo) 5

**Schokolade**

Cassata-Torte 105  
 Donauwellen-Torte 79  
 Französische Walnusstorte 95  
 Kaffee-Sambuca-Torte 101  
 Limoncello-Torte 97  
 Passionsfrucht-Torte 57  
 Preiselbeerschaumtorte 23  
 Rumbombe 83  
 Sachertorte 87  
 Sauerkirsch-Pistazien-Torte 43  
 Schokosahne 91  
 Trikolore-Torte 55  
 Weiße-Schokoladen-Cranberry-Torte 37  
**Schokoladenbiskuit (Grundrezept)**  
 Schokoladenbiskuit (Grundrezept) 9  
 Schwarzwälder Kirschtorte 75  
 Schokodeko (Basiswissen) 12  
 Schokosahne 91  
 Schüsseln (Produktinfo) 5  
 Schwarzwälder Kirschtorte 75  
 Sizilianische Mandeltorte 119  
 Spanische Orangentorte 51  
**Spekulatius-Kekse:**  
 Lebkuchen-Torte 27  
 Springformen (Produktinfo) 5  
 Spritzbeutel (Produktinfo) 17  
**Streuselboden (Grundrezept)**  
 Brombeer-Mohn-Torte 65  
 Streuselboden (Grundrezept) 10  
 Stäbchenprobe (Basiswissen) 6  
 St.-Tropez-Torte 115  
  
 | T |  
 Teigspatel (Produktinfo) 5  
 Tiramisu-Torte 77  
 Torten aufbewahren (Basiswissen) 12  
 Torten backen (Basiswissen) 6  
 Tortenbodenschneider (Produktinfo) 17  
 Tortenböden vorbacken (Basiswissen) 12

Torten einfrieren (Basiswissen) 12

Tortenneber (Produktinfo) 17  
 Tortenkamm (Produktinfo) 17  
 Tortenring (Produktinfo) 17  
 Trauben-Grappa-Torte 63  
 Trikolore-Torte 55  
**Trockenfrüchte**  
 Cassata-Torte 105  
 Exotische Mango-Torte 67  
 Tutti-Frutti-Torte 103

| V |

**Vanille-Buttercreme (Grundrezept)**

Cashew-Baiser-Torte mit Kumquats 113  
 Exotische Mango-Torte 67  
 Rumbombe 83  
 Vanille-Buttercreme (Grundrezept) 14

| W |

**Walnüsse**

Französische Walnusstorte 95  
 Friesentorte 81  
 Walnuss-Erdbeer-Torte 53  
**Wein:** Crêpes-Torte mit Pfirsichragout 107  
 Weiße-Schokoladen-Cranberry-Torte 37

| Z |

Zestenreißer (Produktinfo) 17

**Zitronen**

Cassata-Torte 105  
 Crêpes-Torte mit Pfirsichragout 107  
 Fruchtige Haselnusstorte 21  
 Heidelbeerherz 61  
 Käsesahne-Torte 85  
 Lebkuchen-Torte 27  
 Limoncello-Torte 97  
 Zitronenchips 97  
 Zitronen-Granatapfel-Torte 39  
 Zuger Kirschtorte 89  
**Zwetschgen:** Friesentorte 81

## Umrechnungstabelle für Backformen

		Backformgröße, wie im Rezept angegeben									
		18	20	22	24	26	28	30	32	42x35	45x37
Backformgröße, die Sie verwenden möchten	18	1	0,81	0,67	0,56	0,48	0,41	0,36	0,32	0,17	0,15
	20	1,23	1	0,83	0,7	0,6	0,51	0,44	0,39	0,21	0,19
	22	1,49	1,21	1	0,84	0,72	0,62	0,54	0,47	0,26	0,23
	24	1,77	1,44	1,19	1	0,85	0,73	0,64	0,56	0,31	0,27
	26	2,08	1,69	1,39	1,17	1	0,86	0,75	0,66	0,36	0,32
	28	2,41	1,96	1,62	1,36	1,16	1	0,87	0,77	0,42	0,37
	30	2,77	2,25	1,86	1,56	1,33	1,15	1	0,88	0,48	0,42
	32	3,15	2,56	2,12	1,78	1,52	1,31	1,14	1	0,55	0,48
	42x35	5,76	4,68	3,87	3,25	2,77	2,38	2,08	1,83	1	0,88
	45x37	6,53	5,3	4,38	3,68	3,13	2,7	2,36	2,07	1,13	1

**Beispiel:** Sie haben eine Backform mit 18 cm Ø, aber im Rezept ist eine Form mit 26 cm Ø angegeben. Jede einzelne Backzutat muss mit 0,48 multipliziert werden. Anstatt z. B. 500 g Mehl müssen Sie nur 240 g nehmen.

## Temperatureinstellung bei Gasherden

Die Temperaturangaben bei Gasherden variieren von Hersteller zu Hersteller. Welche Stufe Ihres Herdes der jeweils angegebenen Temperatur entspricht, entnehmen Sie bitte der Gebrauchsanweisung. Bei Elektroherden können die Backzeiten je nach Herd variieren. Bei Kuchen und Torten empfiehlt sich daher immer die Stäbchenprobe (s. S. 6, Garprobe).

# Tortenglück



*Ein Stück vom Glück* und jeder kann etwas davon haben! Ob mit einer Karamellperlen-Torte, spanischen Orangentorte, Beeren-Minze-Torte oder einer klassischen Sachertorte – beglücken und beeindrucken Sie Ihre Gäste mit selbst gemachten Tortenträumen! Rund 50 einfache, aber originelle Tortenrezepte lassen jede Hobbybäckerin glänzen!

*Einfach clever* können Sie aus Teig- und Creme-Grundrezepten schnell & unkompliziert Ihren eigenen Tortentraum kreieren. Tipps & Tricks sowie eine Umrechnungstabelle zu unterschiedlich großen Backformen helfen dabei.

**GU**

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-2012-0



9 783833 820120

€ 9,99 [D]  
€ 10,30 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)