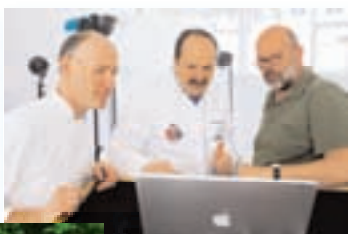


# HAPPY END eines Menüs oder das KLEINE GLÜCK für zwischendurch

Geht es Ihnen auch wie Johann Lafer, den Schokolade glücklich macht? Mit 60 Rezepten zeigt sich der beliebte Fernsehkoch hier von seiner süßen Seite. Mit dabei sind Favoriten aus seiner Heimat Österreich wie Linzer- und Sachertorte, Marillenknödel oder Apfelstrudel, denen er einen neuen Look verpasst. Klassiker wie Soufflés, Mousse au Chocolat oder Tiramisu variiert er einfallsreich, und zum Kaffee hat er sich süße Naschereien im Miniformat ausgedacht. Für die Party schließlich lässt er mit Dessert-Cocktails, süßen Mini-Burgern und Champagnerkonfekt in Korkenform Stimmung aufkommen.



Koch Andreas Neubauer (im Foto l.) hat die Rezepte zusammen mit Johann Lafer entwickelt und im Fotostudio nachgekocht, wo er sie mit Fotograf Michael Wissing (im Foto r.) und seinem Team puristisch-elegant inszeniert hat. Beide arbeiten seit Jahren erfolgreich mit Johann Lafer zusammen.



Auch unter Profiköchen gilt die Patisserie als hohe Schule, manche Rezepte sind also durchaus anspruchsvoll. Doch keine Bange: Fürs Gelingen sorgen zahlreiche Step-by-Step Fotos, FEINSCHMECKER-Versuchsköchin Heide Günter (l.) hat alles nachgekocht und -gebacken sowie zahlreiche Tipps und Tricks beigeleitet. Folgen Sie dem Rezept, kann eigentlich nichts schiefgehen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und glückliche Gäste!

Ihre FEINSCHMECKER-Redaktion