



Modernisiert: klassische
Linzertorte. Zum Kaffee:
Mokka-Cassis-Konfekt



Schokolade pur: Mousse au
Chocolat. Aus dem Ofen:
Buchteln mit Rotweibirnen



10 BESUCH BEI JOHANN LAFER

Der beliebte Fernsehkoch erzählt auf seiner Stromburg im Hunsrück von seinem engen Bezug zur Natur und seiner Leidenschaft für Süßes

14 MODERNISIERTE KLASSIKER

Österreichische Favoriten: Sacher- und Linzertorte bekommen einen neuen Look, Apfelstrudel, Kaiserschmarren, Marillenknoedel und Co werden raffiniert variiert

32 NASCHEREIEN ZUM KAFFEE

Gegen das Formtief am Nachmittag helfen Schwarzwälder Kirsch im Miniformat, Reis-Ecken mit Grüntee, Knusperblätter mit Macadamianuss oder fruchtig gefüllte Macarons

48 SCHOKOLADE

Widerstand zwecklos: bei Mousse au Chocolat in drei Variationen, warmer Tarte, knusprigen Krokette, cremigem Eis oder leichtem Schaum

66 AUS DEM OFEN

Noch warm genossen, sind die luftigen Soufflés, Mohnbuchteln mit Rotweibirnen, Aprikosen-Torteletts, Beerenpizzen und süßen Flammkuchen echte Seelentröster





Eiskalt genießen: Frucht-sorbets. Cremetörtchen mit Mango-Rose zum Löffeln



Für die Party: Tiramisu in kleinen Gläsern. Garnitur: farbenfrohe Fruchtsaucen



82 EISKALT

Alles so schön bunt hier: fruchtige Sorbets, aromatische kalte Süppchen mit Obst. Außerdem Parfaits, die uns durch die vier Jahreszeiten begleiten

106 SCHMEICHLER ZUM LÖFFELN

Ob es da bei einer Portion bleibt? Crème brûlée, Basilikum-Quark-Mousse mit Erdbeeren oder Pflaumenwein-Cremetörtchen mit Mango-Rose sind einfach zu verführerisch

120 PARTY-HITS

Wir lassen mit Champagner-Eiskonfekt die Korken knallen! Dazu vier Cocktail-Desserts, Tiramisu-Variationen, Eisbombe Alaska sowie Mini-Burger mit Obst und Schokolade

140 GARNITUREN

Zum Schluss setzen wir noch einen drauf: mit schokoladigen Spiralen, Blättern und Tafeln sowie fruchtigen Hippen, Chips und Saucen. Plus: praktische Helfer für die süße Küche

150 REGISTER

154 IMPRESSUM