

# DESSERTS

S a h n i g      u n d      s ü ß

**MOEWIG**

# INHALT

<b>Mit Obst und Früchten</b>	<b>6</b>
<i>Unser Tip: Umgang mit Ananas</i>	10
<i>Unser Tip: Datteln</i>	14
<i>Unser Tip: Melonen-Warenkunde</i>	16
<i>Unser Tip: Papayas</i>	20
<b>Quarkcremes</b>	<b>28</b>
<b>Eiercremes</b>	<b>38</b>
<i>Grundrezept Schokoladencreme</i>	48
<b>Puddings</b>	
<i>Unser Tip: karamalisierte Orangenscheiben</i>	58
<b>Gelees</b>	
<i>Unser Tip: Vanille-Quark als Beilage</i>	68
<i>Grundrezept für Weingelee</i>	72
<b>Klöße und Knödel</b>	
<i>Grundrezept für Weinschaumsoße</i>	78
<i>Grundrezept für FruchtsöÙe</i>	<b>80</b>
<b>Heiß aus der Pfanne</b>	<b>82</b>
<b>Crepes</b>	<b>84</b>
<b>Baisers</b>	<b>90</b>
<i>Unser Tip: die ideale Baisermasse</i>	I 94
<b>Heiß aus dem Ofen</b>	
<i>Grundrezept für Souffles</i>	96
<b>Eiskalt</b>	
<i>Grundrezept für Sorbets</i>	110
<i>Grundrezept für Parfaits</i>	116
<b>Register</b>	<b>126</b>