

Sophie Dudemaine

# Sophies Sommerdesserts

Genuss nach Lust und Laune: klassisch oder kalorienbewusst

Fotos von  
Françoise Nicol

Food Styling von  
Catherine Madani

Aus dem Französischen von  
Ingrid Ickler



GERSTENBERG



641.652

# Inhalt

## Sophies Ratschläge

|                        |   |
|------------------------|---|
| Die Küchengeräte ..... | 7 |
| Die Zutaten .....      | 8 |

## Grundrezepte

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Knuspriger Mürbeteig ..... | 10 |
| Süßer Mürbeteig .....      | 10 |
| Brandteig .....            | 11 |
| Zuckerguss .....           | 12 |
| Englische Creme .....      | 12 |
| Crème Mousseline .....     | 13 |
| Crème légère .....         | 14 |
| Süße Schlagsahne .....     | 15 |
| Konditorcreme .....        | 15 |

Kleine Warenkunde  
in den Rezepten mit \*  
gekennzeichnet 143

## Kleine Leckereien

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Waffeln .....                  | 19 |
| Cookies .....                  | 20 |
| Heidelbeer-Muffins .....       | 24 |
| Kokosmakronen .....            | 27 |
| Windbeutel mit Erdbeeren ..... | 28 |
| Macarons* au Chocolat .....    | 32 |
| Zitronenkekse .....            | 35 |

## Schokoladenträume

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Moelleux au Chocolat .....   | 39 |
| Charlotte* au Chocolat ..... | 41 |
| Profiteroles* .....          | 44 |
| Königin-von-Saba-Torte ..... | 47 |
| Schokoladen-Éclairs* .....   | 49 |

## Leuchtige Köstlichkeiten

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Panna Cotta* mit Kiwi.....       | 52 |
| Mille-feuille* mit Früchten..... | 54 |
| Schokoladenfondue.....           | 58 |
| Pfirsich-Crumble*.....           | 61 |
| Rhabarber-Pie*.....              | 63 |
| Apfel der Venus.....             | 68 |
| Bayerische Erdbeercreme.....     | 70 |
| Himbeermousse.....               | 72 |
| Kirsch-Tiramisu.....             | 75 |
| Früchteauflauf mit Sabayon*..... | 77 |

## Kalt genießen

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Kakao-Sorbet.....                   | 82 |
| Milchshake.....                     | 85 |
| Vanilleeis.....                     | 86 |
| Erdbeer-Sorbet.....                 | 87 |
| Eistorte mit roter Fruchtsauce..... | 91 |
| Eissoufflé mit roten Früchten.....  | 92 |

## Mamans Lieblingsdesserts

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Himbeer-Charlotte*.....         | 98  |
| Œufs à la neige*.....           | 103 |
| Diplomate*.....                 | 104 |
| Aprikosen-Clafoutis*.....       | 107 |
| Zitronen-Tarte mit Baisers..... | 108 |
| Crème Caramel.....              | 113 |
| Erdbeer-Kokos-Kuchen.....       | 114 |
| Omelette mit Rum flambiert..... | 117 |

## Die Klassiker

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Frischkäsetorte.....        | 123 |
| Quatre-quarts*.....         | 124 |
| Kinderkuchen.....           | 126 |
| Vanille-Mille-feuille*..... | 128 |
| Erdbeer-Schichtdessert..... | 131 |
| Gâteau breton*.....         | 135 |
| Käsekuchen.....             | 137 |
| Blanc-Manger*.....          | 138 |

Rezeptregister.....141

Kleine Warenkunde.....143



klassisch



kalorien-  
bewusst