

KERSTIN SPEHR
PETRA CASPAREK



Hüftgold
Desserts

Raffinierte Kreationen für danach



Inhalt

GRUNDWISSEN ZU DESSERTS 8

Vorab etwas Pâtissier-Wissen, ein paar Tipps und Kniffe aus der Praxis, damit Karamell, Kuvertüre und tolle Dekorationen sicher gelingen.

FRUCHTIGE LIEBLINGSDESSERTS 20

Aromatische Früchte, wie Kirschen, Erdbeeren oder Birnen, verbinden sich mit cremigem Eis und knusprigem Gebäck zum unwiderstehlichen Dessert.

HEIMWEH-DESSERTS 46

Wenn es schon bei der Zubereitung so verführerisch wie Zu Hause duftet, sind Kaiserschmarrn, Grütze und Quarkkeulchen bald auf dem Tisch.

MIT SCHOKOLADE, NUSS UND KARAMELL 64

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Karamellcreme und Nusschnitte zum Abschluss lassen einen fast vergessen, dass man eigentlich schon satt ist.

FEIERLICHE DESSERTKREATIONEN 88

Zum Geburtstag, zu Weihnachten oder wenn liebe Freunde zum Essen kommen – ein geeigneter Anlass für ein festliches Dessert findet sich immer.

KLEINIGKEITEN ZUM KAFFEE 108

Süßes steht hier im Mittelpunkt – beim Kaffeeklatsch oder Nachmittagstee kommen süße Kleinigkeiten wie Schmuckstücke arrangiert auf die Tafel.

Rezeptverzeichnis 126

Über die Autorinnen | Über die Fotografin 127



REGISTER

Kursiv gesetzte Stichwörter und Seitenzahlen verweisen auf küchenpraktische und warenkundliche Beschreibungen.

Agar-Agar 12
Apfelpektin 12
Apfel-Rosen-Tartelettes 118
Ausstechringe 11

Backofentemperaturen 11
Backrahmen 11
Baiserblätter 19
Basisausstattung 10
Baumkuchenecken 120
Blattgold 12
Blutorangeneis 44
Blüten, gezeichnete 19
Brombeercrumble mit Haselnüssen 56
Buttermilchmousse im Baumkuchenmantel 96

Chou à la Crème 110
Crème brûlée mit Tonkabohnen und Blutorangeneis 44
Cremeschnitte 22
Crème zur Rose abziehen 14

Dessertringe 11

Einweg-Spritzbeutel 10
Erdbeer-Kompott 48

Filoteig 12
Fondant 12
Formen 11

Gelatine 14
Glukose 12
Grapefruit-Feigen-Gratin mit Sesamhippen 24
Grießflammeri mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott 48

Halbgefrorenes mit Trockenobst und Nüssen 32
Haselnusskrokant 122
Himbeersorbet mit Cremeschnitte 22
Hippenblüten 37
Holunderblütengelee mit Erdbeeren 39
Honigplätzchen 90

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 54
Kakaonibs 12
Karamell 15
Karamellisierte Haselnüsse 19
Kirschkrapfen mit Topfeneis 29
Kirschsorbet 98
Knusperblätter mit Karamellcreme und Feigen 70

Kokos-Apfel-Küchlein mit Himbeersauce 42
Krokanttürmchen 122
Kuvertüre 16

Läuterzucker 15

Mandelbiskuit (Grundrezept) 15
Mandelblätter mit Erdbeeren und Honigcreme 100
Mandelhippen 48, 100
Mandel-Honig-Ringe 86
Marillenknoedel mit Butterbröseln 51
Maroneneis 67
Maronenparfait mit Honigsauce und Preiselbeeren 83
Maronenpüree 12
Marzipan-Hippen 18
Matchakuppel mit Joghurtsauce 103
Mecklenburger Grütze 62
Mini-Cupcakes mit Zitrone oder Schokolade 117
Mohnmousse mit Cassiskirschen 86
Mohnsavarin mit weißer Mousse und Rosmarinkirschen 105
Montblanc mit Maronencreme und duftigem Baiser 74

Nuss-Mandel-Schnitten mit Marzipan 114
Nuss-Schnitte mit Quittenmousse 69

Passionsfruchtmark 12
Passions- und Schokoladenmousse mit Ananas 30
Pektin 12
Pflaumenchips 19
Pflirsiche mit Lavendel und Vanilleparfait 40
Pochierte Rotweinbirne mit Halbgefrorenem 32

Quarkkeulchen mit Apfelmus 59
Quarktörtchen mit Pflirsichcreme 90

Randfolienstreifen 11
Rhabarbermousse-Törtchen mit flüssigem Himbeerkern 35
Rosenöl 12
Rotweinpflaumen 67

Schokoladencrunch 40
Schokoladen-Haselnuss-Törtchen 95
Schokoladen-Ingwer-Pudding mit Kumquat-Ragout 53
Schokoladen-Kirsch-Pyramide 98
Schokoladenkörbchen mit Mandel-Amaretto-Creme 106
Schokoladenkuchen mit Blutorange-ragout 72

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Fruchtsalat 80
Schokoladenmousse mit Bergamotte und exotischen Früchten 77
Schokoladen-Nuss-Cupcakes 117
Schokoladen-Nuss-Schnitten 78
Schokoladenornamente selbst machen 16
Schokoladen-Passionsfrucht-Tartelettes 124
Schokoladen-Ravioli mit Mango und Pistaziencreme 85
Schokoladen-Soufflé mit Maroneneis und Rotweinpflaumen 67
Schokoladenspirale selbst machen 17
Sesamhippen 24
Silikon-Backmatten 11

Terrinenform 11
Thymian-Pannacotta mit Zitrusfruchtsalat 37
Tiramisu mit Mandelbiskuit 61
Topfeneis 29
Tuiles, Passionsfrucht- 80

Vanilleparfait 40

Windbeutel 110

Zitronen-Cupcakes 117
Zitronen-Heidelbeer-Törtchen mit Orangensauce 26
Zitronensablé mit Zitronenmousse 112
Zuckerthermometer 11
Zutaten 12
Zwetschgenduett, fein gewürzt 92
Zwetschgen-Schoko-Schnitten 92
Zwetschgenterrine 92

BEZUGSADRESSEN

www.pralinenschule.de für Kuvertüre, Glukose, Lebensmittelfarben und andere Zutaten für die Dessertküche

www.pati-versand.de für Kuvertüre, Randfolienstreifen und Formen

www.bosfood.de für Zutaten aller Art für die Dessertküche

www.aureliebastian.de Formen und Zutaten für die Desserttherstellung

www.dukatshop.de für Blattgold aller Art