



Presseinformation

Christa Schmedes

Kühlschranktorten

Reihe: **GU Küchenratgeber**

64 Seiten, mit ca. 45 Fotos.

Format: 16,5 x 20 cm. Softcover mit Klappen.

Preis 7,99 €(D) / 8,30 €(A) / 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-1943-8

Erscheinungstermin: Februar 2010



Heute bleibt die Küche kalt!

Die einen lieben sie, weil sie so schön kühl auf der Zunge zergehen. Die anderen finden sie großartig, weil sie ganz ohne Backofen auskommen: Kühlschranktorten haben eine große Fangemeinde, die sich nun über frische Rezeptideen freuen darf. In dem GU Küchenrrratgeber **Kühlschranktorten** findet sich eine große Bandbreite süßer Kreationen, denen nur eines gemeinsam ist: Sie alle werden durch Kälte vollendet.

Wer beim Stichwort "Kühlschranktorten" nur an den Frischkäse-Klassiker denkt, auf den warten in diesem Buch reichlich kulinarische Entdeckungen. Für Liebhaber cremiger Genüsse reicht die Auswahl von der Birnen-Karamell-Torte bis zu Kokos-Schnitten, während die Pflaumentorte auf pure Frucht in Kombination mit Nüssen setzt. Chocoholics wiederum werden der erfrischenden Schoko-Minz-Tarte kaum widerstehen können. Klassische Eistorten sind ebenso vertreten wie der Kuchen gewordene Cocktail: die Caipirinha-Torte. Und in der Miniversion, als hübsch geschichtete Desserts im Glas, kommen Kühlschranktorten ganz trendig daher.

Damit die Torte sicher gelingt, lüftet Backexpertin Christa Schmedes außerdem das Geheimnis knuspriger Böden und erklärt die Verwendung von Tortenringen, Silikonformen und anderen praktischen Küchenhelfern. Das Backvergnügen der kühlen Art kann beginnen!

Christa Schmedes arbeitet seit vielen Jahren für Zeitschriften und Buchverlage. Mit Leidenschaft und Fantasie widmet sie sich ihrem Lieblingsthema Backen – von Plätzchen bis zu großen Torten. In den Studios bekannter Food-Fotografen setzt sie ihre Rezeptideen kreativ ins rechte Licht.