

# Inhalt – Backbuch Bettina Faoro

## 1. Einleitung

- **Über Bettina**
- **Dieses Buch**
- **Meine Küchenhelfer**
  - Pinzette
  - Drehteller
  - Randfolie
  - Winkelpalette
  - Tortenschaber
  - Silikonformen
  - Tortenschneider
- **Meine Dekorationen**
  - Zitronenkugeln
  - Baiser
  - Marzipan
  - Lebkuchenkugeln
  - frisches Obst in Szene gebracht
  - mit Blumen veredelt
  - Gewürze
- **Portionen**  
(Wie ich aus den Rezepten Monoportionen/kleine Kuchen machen kann)

## 2. Facebook – die beliebtesten Rezepte

- Sachertorte
- Schokomousetorte
- Tiramisütorte
- Erdbeerkistl
- Orangentorte
- Pangoccioli
- Erdbeermousetorte

## 3. Klassiker neu interpretiert

- Apfelstrudel Monoportion
- SchwarzwälderKirsch Monoportion
- Vanillekipfeltorte
- Bettinas cookies
- Früchtespitzbuabn
- Karottenkuchen Monoportion
- Zitronenmousetorte

## 4. Schnelle Kuchen für alle Tage

- Mascarponekuchen

- Zucchinikuchen
- Zitronen-Joghurt-Kuchen
- Himbeercupcakes
- Buttermilch-Marillen-Schnitten
- Erdbeerschnitten
- Schokoladeschnitten

## **5. Kindergeburtstag**

- Zugtorte
- Candycake - Schmetterlingtorte
- Teddybärtorte
- Prinzessinentorte
- Nougatcupcake
- cakesicles

## **6. Besondere Anlässe**

- Cream tarte
- Erdbeersahneherz
- Mirror Glaze
- Himbeerbuttercremtorte
- Himbeerjoghurttorte
- Lebkuchenmousetorte
- no bake cheesecake