

Presseinformation

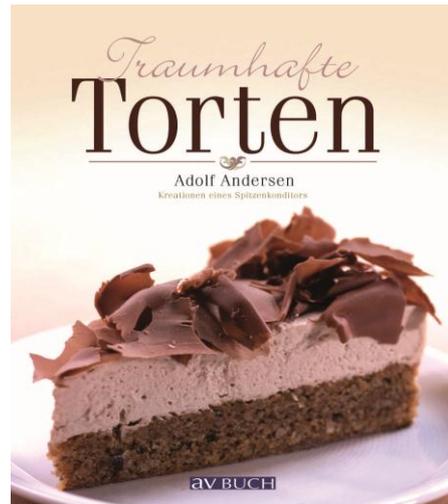
Adolf Andersen

Traumhafte Torten

Kreationen eines Spitzenkonditors

Keine festliche Kaffeetafel ohne Torte: Süße Sünden auf 24 Zentimetern im Durchmesser: Hamburgs Top-Konditor Adolf Andersen, hat cremige, sahnige und fruchtige Torten ausgewählt, die leicht gelingen, köstlich schmecken und natürlich auch das Auge ansprechen. Andersen ist Verfechter der klassischen Konditorenkunst und legt größten Wert auf die ausgezeichnete Qualität der verwendeten Zutaten. Er ist überzeugt, dass sich nur aus den besten

Rohstoffen Torten herstellen lassen, die seinen hohen Ansprüchen genügen. Auch daran liegt es, dass die Torten aus seiner Backstube nicht schwer im Magen liegen, sondern als zarte Verführungen mit hervorragenden Geschmacksnuancen einen besonderen Genuss wert sind.



Aus dem Inhalt

- Cremetorten: Mango-Baiser-Torte, Passionsfruchttorte, Senatorentorte, Weincremetorte usw.
- Gebackene Torten: Käsetorte, Sachertorte-Variationen, Zimttorte, Spanische Vanilletorte, Baumkuchentorte usw.
- Obsttorten: Himbeer-Mandel-Torte, Rhabarbertorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Florentiner Apfeltorte usw.
- Sahnetorten: Zitronentorte, Mousse-au-chocolat-Torte, Erdbeer-Sahnetorte, Birnen-Riesling-Torte, Französische Walnusstorte usw.

Über den Autor

Adolf Andersen ist in dritter Generation der kreative Kopf der berühmten Hamburger „Konditorei Andersen“. Seine köstlichen Torten, Kuchen und Pralinen sind nicht nur in der Hansestadt, sondern auch deutschland- und sogar europaweit bekannt und begehrt. Vom Magazin „Feinschmecker“ wurde Adolf Andersen zu einem der zehn besten Konditoren Europas ausgezeichnet. Noch heute steht der leidenschaftliche Feinbäcker, Jahrgang 1936, beinahe täglich in der Backstube im Stammhaus in Hamburg-Wandsbek.

Nähere Informationen: www.cafe-andersen.de

Bibliografische Daten

Adolf Andersen

Traumhafte Torten

Kreationen eines Spitzenkonditors

128 Seiten, 21 x 24 cm, durchgehend farbige Abbildungen, broschiert

avBUCH/ CADMOS, ISBN: 978-3-8404-7008-0

Preis: EUR 19,99

Dieses Buch erhalten Ihre Leser besonders schnell über den Verlag:

Für Österreich:

(0043) 01 982 33 44-491 oder www.avbuch.at

Für Deutschland und andere Länder:

(0049) 04151 879 07-0 oder www.cadmos.de

CADMOS

Möllner Straße 47
21493 Schwarzenbek
Deutschland

Presse:

Tel.: 0049 4151 879 07-22

Fax: 0049 4151 879 07-12

Email: presse@cadmos.de

Rezensionen: presse@cadmos.de



avBUCH

Sturzgasse 1a

1141 Wien

Österreich

Presse:

Martina Kiss

Tel.: 0043 1 982 33 44-491

Fax: 0043 1 982 33 44-459

Email: m.kiss@avbuch-cadmos.at

Rezensionen: presse@avbuch-cadmos.at