

---

Peggy Porschen

# Sweet Flowers

## Süße Blütenpracht für exquisite Torten

Zauberhafte Tortendeko für jeden Anlass



- Mit über 200 Farbabbildungen und zahlreichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen
- Alle Basics, Tipps, Tricks und Techniken zum perfekten Backen, Dekorieren und Verzieren

Peggy Porschen ist eine der prominentesten und innovativsten Persönlichkeiten im Konditorenberuf und nicht nur im Vereinigten Königreich längst eine Marke. In ihrem neuesten Buch hat sie einen kunterbunten Strauß der wunderbarsten Blütendekorationen gebunden, die jede Torte und jedes Törtchen zu einem spektakulärem Backkunstwerk werden lassen. Von Anemone bis Rose, von Lilie bis Orchidee werden die zauberhaftesten Blumenbeete adaptiert, um mit den nicht minder beeindruckenden Torten eine wunderbare Symbiose einzugehen. Mit ausführlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigt Peggy Porschen dem Leser zudem die wesentlichen Grundlagen der Herstellung ihrer Blumen- und Blütenpracht. Der umfangreiche Rezeptteil bietet dann ausreichend Gelegenheit das Erlernte kreativ und fantasievoll umzusetzen und so für (fast) jeden Anlass – sei es zur Hochzeit, Geburt oder zum Valentinstag – die passende Torte zu kreieren:

**Autoreninfo:**

---

Die mehrfach ausgezeichnete Buchautorin und Unternehmerin avancierte mit ihrer 2003 gegründeten Firma Peggy Porschen Cakes schnell zur führenden Konditorin und Kuchendekorateurin im Vereinigten Königreich. Ihr unverwechselbarer Stil trug ihr zahlreiche Aufträge für exklusive Festtagstorten und andere Backwaren ein. Seit Oktober 2010 macht sie ihre exquisite „Tortenkunst“ in ihrem eigenen Café im Londoner Stadtteil Belgravia einem breiten Publikum zugänglich. [www.peggyporschen.com](http://www.peggyporschen.com)

gebunden, mit Schutzumschlag, farb. Abb.

224 Seiten, Format 24 x 28 cm

ISBN: 978-3-7716-4712-4

7,99 EURO