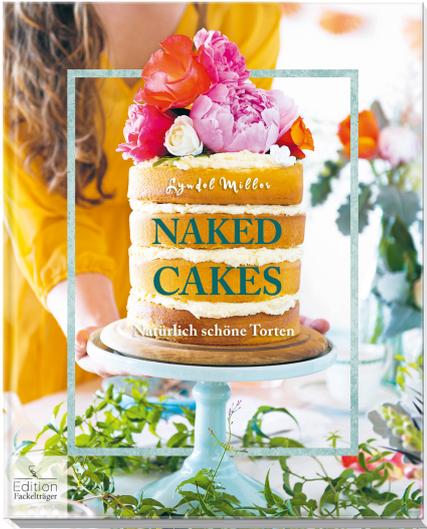


# Naked Cakes

## Natürlich schöne Torten

**Diese Torten müssen sich nicht verstecken!**



- Der neue internationale Tortentrend
- Die pure, schnörkellose Kunst des Backens
- Für alle Fans von Motivtorten und Tortenkunst

Naked Cakes sind DER neue Trend am Backhimmel! Gewollt unperfekt und ohne Fondant und Zuckerguss lassen Naked Cakes alle Hüllen fallen und erstrahlen in schlichter Eleganz. Denn alles, was zählt, ist das Wechselspiel zwischen Füllung und Tortenböden. Naked Cakes beeindrucken durch Füllungen aus frischen und getrockneten Früchten, süßer Buttercreme, Schokoglasur oder -mousse, Lemon Curd oder Crème Chantilly.

Können Sie einer Kokosnuss-Limoncello-Torte mit Honig-Buttercreme und Lemon Curd, einer Kardamomtorte mit Gewürzsirup und kandierten Orangen oder einer Schokoladentorte mit gesalzenem Karamell-Popcorn, Schokoladen-Frosting und dunkler Schokoglasur widerstehen? Naked Cakes versprechen puren Tortengenuss, ohne den niemand mehr leben möchte!

**Autoreninfo:**

---

**Lyndel Miller** arbeitet als Stylistin für Food, Stillleben und Innenausstattung. In der Küche des Familienrestaurants aufgewachsen, entdeckte sie schon früh ihre Liebe zum Kochen. Mit ihrem neuen Buch zeigt Lyndel wie elegant Naked Cakes sein können.

**Zielgruppe:**

Torten- und Back-Fans

gebunden, farb Abb.

288 Seiten, Format 21 x 25,4 cm

ISBN: 978-3-7716-4661-5

30,00 EURO