



[Yotam Ottolenghi, Helen Goh](#)

SWEET

Süße Köstlichkeiten

Zitronentörtchen, Baisier mit Pistazien und Rosenblüten, feine Cremes mit exotischen Gewürzen – wer schon mal in einem von Ottolenghis Delis war, kennt die wunderbaren, farbenfrohen Kreationen, aus der Desserttheke. Mit dem Buch „Sweet“ gibt es nun endlich die Rezepte dieser Köstlichkeiten zum Nachkochen, einem Buch voller Genuss, Überfluss und Extravaganz. Im neuen Werk von Yotam Ottolenghi und seiner langjährigen Kollegin Helen Goh dreht sich alles um die süße Küche mit 120 Rezepte für Cookies, (Mini-)Kuchen, Cheesecakes, Puddings, Cremes, Konfekt und Tartes wie beispielsweise Pistazien- und Sauerkirschwaffeln, Persische Liebesküchlein, Grappa-Frucht-Kuchen, Cheesecake mit Amaretto und weißer Schokoladen, Walnusstarte mit Karamell-Salbei, Zitronen-Joghurt-Eis mit Wacholder und Safran-Pistazien-Korkant. Dabei ließen sich die beiden Autoren von süßen Köstlichkeiten aus der ganzen Welt inspirieren. Kombiniert wurde mit den typischen Aromen, die Ottolenghi-Fans so lieben, Feigen und Rosenblüten, Pistazien und Sternanis, Orangenblüten und Mandeln, wobei wunderbare Kreationen voller frischer Zutaten, exotischer Gewürze und komplexer Aromen entstanden sind.



Bereits Yotam Ottolenghis erstes Werk „Ottolenghi – Das Kochbuch“ war in England ein bahnbrechender Erfolg. Die Bücher des Israeli mit deutscher und italienischer Großmutter haben sich in Deutschland bereits über 300.000-mal verkauft. In seiner Wahlheimat London betreibt Ottolenghi mehrere Delis und Restaurants, die zu den Kultadressen der britischen Hauptstadt zählen.

Helen Goh arbeitete in einer französischen Bäckerei und leitete die Patisserie eines der wichtigsten Restaurants in Melbourne. Seit 2006 wohnt Helen Goh in London, wo sie Yotam Ottolenghi in seiner süßen Küche unterstützt.

[Yotam Ottolenghi, Helen Goh](#)

SWEET

Süße Köstlichkeiten

ISBN 978-3-8310-3301-0
368 Seiten, 203 x 279 mm
Über 180 Farbfotografien
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.