

## Süsse Kunst

Erstmals vereint ein Genussbuch Dekorationen aus der süßen Küche. In Süsse Kunst aus dem Trauner-Verlag sind Verzierungen mit Marzipan-, Schokoladen-, Zucker- und gebackenem Dekor zu finden. Eine bis anhin unübertroffene Bandbreite an klassischen und abstrakten Dekovarianten macht diesen Titel einzigartig. Zahlreiche Fotos veranschaulichen schrittweise deren Herstellung, sei es eine Masche aus Seidenzucker, eine Blüte aus Marzipan oder zarte Schwünge aus Schokolade.



Leo Forsthofer ist nicht einfach Partissier aus der Konditorei Oberlaa in Wien, er zaubert Kunstwerke aus Schokolade, Marzipan, Zucker und mehr - dafür gab's auch zahlreiche Goldmedailien bei Wettbewerben wie den «World Chocolate Masters» oder den «Austrian Chocolate Masters». Mit diesem Wissen war es für ihn leichter ein solches Standardwerk für die süsse Küche zu schaffen. Forsthofer, zusammen mit Konditor Ernst Lienbacher und

Fachmann in Sachen Zucker, spricht mit seinem Buch angehende Konditoren und Patissiere an, allerdings ist das vorliegende Buch auch eine Schatzkiste für interessierte Laien, die dem Zauber des Tortenverzieren verfallen sind oder sich einfach in ein durchaus künstlerische Abenteuer stürzen wollen. Der Clou: Im Buch sind 35 QR-Codes verteilt, die die einzelnen Arbeitsschritte, angefangen vom richtigen Temperieren von Schokolade über Kakao-malerei, Blumen aus Seidenzucker bis zu gebackenem Dekor zeigen. Zahlreiche Tipps und Tricks runden jedes Kapitel im Buch ab. Dazu kramt Forsthofer in seinem reichen Erfahrungsschatz und gibt hilfreich Tipps für angehende Konditoren und Zuckerkünstlern, die sich einem internationalen Wettbewerb stellen wollen. Dass das gesamte Team mehr als 11 Monate an diesem Buch gearbeitet hat, sei erwähnt, ein Aufwand, der sich in der hervorragenden Umsetzung zeigt.



### Süsse Kunst

Leo Forsthofer  
Ernst Lienbacher  
ISBN: 978-3-99033-604-5  
[www.trauner.at](http://www.trauner.at)