



## Dorty

---

### Ovocné dorty s čerstvým ovocem

*Oblíbené rychlé letní dorty, bohatě obložené veselými, barevnými a šťavnatými plody.*

*Jahodové, malinové a višňové dorty ozdobené šlehačkou – kdo by odolal takovému pokušení?*

Strana 12



### Smetanové dorty

*Lahodná krása k nedělní kávě.*

Strana 24

### Dorty s krémem

*Upečené ke slavnostním příležitostem*

*Favorité rodinných svátků, svateb, křtin, jubileí.*

Strana 65



### Klasické dorty

*Takhle už babička rozmazlovala dědečka.*

*Hodí se ke každé příležitosti – vrstvený dort, sýrový dort, mrkvový dort, jemné pečivo, často s čokoládovou polevou nebo křupavé s krokantem a ořechy.*

Strana 92



## Cukroví

---

*Chutná v každé denní době.*

*K čaji, ke kávě, jako jemná příloha k dezertu a samozřejmě také „když nás honí mlsná“ – jemné pomerančové cukroví, vanilkové rohlíčky, žlutkové věnečky apod.*

Strana 118



## Sladkosti a drobné pečivo

---

*Jemné lahůdky z marcipánu, ovoce, čokolády, jemných likérů a koření jako dárky a na mlsání.*

Strana 186



## Třené těsto

---

*Třeným těstem začíná pečení: jemné šťavnaté pečivo s rafinovanými náplněmi a polevami – požitek pro chuť i zrak.*

Strana 226



## Křehké těsto

---

*Mnohostranné a velmi chutné:  
vhodné ke kombinování s různými druhy  
ovoce a náplní z ořechů nebo máku.*

Strana 272



## Piškotové těsto

---

*Skvělé ke kávě.*

*Díky své jemné vůni a lehkosti má  
četné použití. Dáváme mu přednost  
se smetanovou nebo krémovou náplní.  
Je oblíbené jako korpus pro různé druhy  
ovoce nebo jen s tenkou vrstvou marmelády.  
A kdo by odolal piškotové roládě?*

Strana 316



## Kynuté těsto

---

*Nejlépe chutná rovnou z plechu:  
lehoučké máslové koláče nebo  
koláč s ovocem a drobenkou, buchty,  
štolý nebo pletené copy.*

Strana 340



## **Tvarohové těsto s olejem**

---

*Rychlá a bezproblémová příprava a přitom pečivo zůstane po dlouhé dny čerstvé.*

Strana 376



## **Odpalované těsto**

---

*Vzdušné pečivo z odpalovaného těsta se nejprve vaří a potom peče. Podává se plněné šlehačkou a ovocem nebo s jemnými polevami.*

Strana 388



## **Celozrnné těsto**

---

*Neodmítejte, pokud vás někdo pozve ke stolu na celozrnné pečivo: je zdravé a vynikající, připravené z celozrnné mouky.*

Strana 398



## Chléb a housky

---

*Chléb v širokém výběru: od bílého po tmavý, v mnoha tvarech a rozměrech – a vždycky chutná skvěle!*

Strana 424



## Slané pečivo

---

*Křupavá pizza, plněné taštičky, vynikající košíčky s náplněmi – jako hlavní jídlo nebo svačina.*

Strana 452



## Rádce do kuchyně

---

*Zde se dočtete, co byste měli vědět o cukrářském umění: o klasickém těstu na dorty, o různých náplních a polevách, jaké pomůcky a nástroje budete potřebovat, jak zabránit nehodám při pečení a podobně.*

Strana 465