

# Obsah

Vysvětlivky .....	5
Úvod .....	6
Jetelinky .....	8
Křížalky .....	9
Dvoubarevné rohlíčky .....	10
Kokosové vločky .....	11
Škvarkové řezy s jablky .....	12
Kakaová roláda .....	13
Tvarohový koláč .....	14
Višňový koláč s rozinkami .....	15
Pudinkové květinky .....	16
Květinky .....	17
Lístečky .....	17
Linecké hvězdičky .....	18
Kávová roláda .....	19
Sněhový koláč .....	20
Cuketový perník .....	22
Tvarohová buchta s rybízem .....	23
Mrkvová bábovka .....	24
Čokoládové rohlíčky .....	25
<b>Možná nevíte, že...</b> .....	<b>26</b>
Kokosový cuketový koláč .....	28
Safrolky .....	29
Řezy s vaječným likérem .....	30
Lískové vanilkové rohlíčky .....	32
Sádlové karobky .....	33
Oříškové bochánky .....	34
Mandlový koláč .....	35
Drobenkový koláč s pudinkem .....	36
Černoočka .....	37
Vánoční jogurtáčky .....	38
Pařížské rohlíčky .....	39
Banánová touha .....	40
Křehký jablečný koláč .....	42
Makovec .....	43
Mandlové oválky .....	44
Medové kroužky .....	45

Tvaroháček .....	46
Kokosové laskonky .....	47
<b>Bezlepkové obiloviny .....</b>	<b>48</b>
Kokosový koláč s podmáslem .....	50
Perníková bábovka .....	51
Makové rolky .....	52
Trdelníky .....	53
Ořechové dortíčky .....	54
Karobové pekáňky s badyánem .....	55
Prunusky .....	56
Kokosové pracny .....	57
Mauritius .....	58
Pudinková bábovka .....	60
Ovocný tvarohový koláč .....	61
Kokosová kolečka .....	62
Mrkvové kytičky .....	63
Kávová srdíčka .....	64
Kávová zrna .....	65
<b>Zajímavosti .....</b>	<b>66</b>
Malinové pohlazení .....	68
Cappuccino kostky .....	69
Citronové bonbony .....	70
Angrešťové pokušení .....	72
Vánočka .....	74
Kakaové trubičky .....	75
Ananasové kuličky .....	76
Banánové keksy .....	77
Burizonové košíčky .....	78
Makové pohanky .....	79
Ovocné sušenky .....	80
Cizrnová havířka .....	81
Sušenky s brusinkami .....	82
Máslový krém základní .....	83
Čokoládový krém .....	84
Kávový krém .....	84

Čokoládová poleva tmavá .....	85
Bílá čokoládová poleva .....	85
Kávová poleva .....	85

## HELEŇČINY RADY – ZÁRUKA VAŠEHO ÚSPĚCHU

Abecedu cukrářského umění, respektive malou nápovědu, jak vykrajovat, šlehat, mazat, čím zdobit, sypat apod., najdete na webové adrese:

**[www.helencinopeceni.cz](http://www.helencinopeceni.cz)**, nebo stačí nahlédnout do knížek z řady **Helenčino pečení – Vánoční cukroví** a **Sváteční cukroví**.

### VYSVĚTLIVKY



počet kusů



teplota trouby



velikost plechu



kulatá forma



snadná příprava



střední obtížnost



předpokládá se zkušenost s pečením