

# Obsah

## *Na neděli*

- 8 Hruškový koláč s mákem a tvarohem
- 10 Hadí koláč
- 12 Mandlové bábovičky s džemem a ginem
- 14 Čokoládové bábovičky
- 16 Tvarožník
- 18 Banánový koláč s kokosem a karamellem
- 20 Nejlepší borůvkové koláče
- 22 Křehký koláč se žloutkovým krémem
- 24 Mátový chlebiček s borůvkami
- 24 Citronový krém
- 26 Citronové muffiny s mákem a mandlemi
- 28 Karamelové bochánky s ořechy
- 30 Obrácený hruškovo-čokoládový koláč
- 32 Ostružinový koláč s citronem a vanilkou
- 34 Nebe v hubě
- 36 Dvojitý koláč s tvarohovou náplní
- 38 Tvarohový koláč s mákem
- 40 Skládána perníková brioška
- 42 Borůvkovo-citronová bábovka
- 44 Karamelový cheesecake s banány
- 46 Jablečný štrúdl
- 48 Skořicové rolky

## *Slavnostní kousky*

- 52 Čokoládový dort s limetovým krémem a malinami
- 54 Třípatrový dort z bílé čokolády
- 56 Čokoládový lanýžový dort
- 58 Geniální dort
- 60 Jahodovo-ricottový dort
- 62 Harlekýn
- 64 Pruhovaný dort
- 66 Čokoládový vrstvený dort
- 68 Dort s jahodami a smetanou
- 70 Mandlový pusinkový dort s medovým mascarpone
- 72 Třípatrový svatební dort
- 74 Mramorovaná čokoládová pavlova s hruškami
- 76 Mandlovo-jahodový dort s pěnou ze sektu
- 78 Ořechovo-kávový dort
- 80 Makronky s krémem ze sektu
- 82 Makronkový dort jako z Paříže
- 84 Trifle z bílé čokolády s hruškami

- 86 Čokoládovo-kávový dort s kešú
- 88 Šarlota s bavorským krémem
- 90 Nejlepší čokoládový dort
- 92 Banánový dort s medovým krémem & rumovou polevou
- 94 Kolibřík

## *Z cukrárny*

- 98 Bábovka Savoy
- 100 Kremrole
- 102 Fraisier
- 104 Míša řezy
- 106 Medovník
- 108 Čokoládové millefeuille
- 110 Koňakové špičky
- 112 Pomerančové palmiers s kardamomem
- 114 Povidloň
- 116 Paris-Brest
- 118 Polomáčené profiterolky
- 120 Croquembouche
- 122 Žloutkové věnečky s jahodami
- 124 Punčové řezy
- 126 Tartaletky
- 128 Lemon meringue
- 130 Kremšnyt
- 132 Piškotová roláda s malinami a vanilkovým krémem
- 134 Bezé roláda
- 134 Sněhová roláda s oříškovou šlehačkou
- 135 Roláda s moka krémem
- 135 Roláda s krémem z bílé čokolády a s jahodami
- 136 Hraběnciny řezy

## *Světové dezerty*

- 140 Red velvet cupcaky s krémem
- 142 Dokonalá brownies
- 144 Pohár Černý les
- 146 New York cheesecake
- 148 Canelé de Bordeaux
- 150 Tres leches - třímléčný čokoládový dort
- 152 Sundae s popcornem
- 154 Vánoční crème brûlée
- 156 Linecký koláč

- 158 Panna cotta s borůvkami a šfavelem
- 160 Crêpes Suzette
- 162 Beignets
- 164 Dort Princezna
- 166 Danuščino švestkové tiramisu
- 168 Tarte Tatin
- 170 Kaštanový pohár s pusinkami, ořechy a slaným karamellem

## Sladká jídla

- 174 Plněné buchtičky se šodó
- 176 Maminčiny buchty s povidly
- 178 Ricottové lívance s pomerančem
- 180 Krupicová kaše
- 182 Rýžový nákyp s hroznovým vínem a jeřabinami
- 184 Rýžový pudink
- 186 Michelínské koblihy od Blanky Kardové
- 188 Švestkové knedlíky z bramborového těsta
- 188 Tvarohové knedlíky s jahodami
- 189 Kynuté borůvkové knedlíky
- 189 Tvarohové knedlíčky v perníku a s blumami
- 190 Žemlovka s tvarohovou nádivkou
- 192 Vdolečky s vůní vanilky
- 194 Taštičky s povidly a strouhankou
- 196 Hruškový krambl s perníkem
- 196 Krambl s jahodami a nektarinkami
- 196 Brusinkový cobbler
- 196 Krambl amaretto s hruškami
- 198 Šulánky s mákem

## Zmrzliny

- 202 Vanilková zmrzlina z kondenzovaného mléka s mramorováním
- 204 Zmrzlina After Eight
- 206 6x nanuk pro děti a dospělé
- 208 Eskymo tyčinky
- 210 Mangový sorbet se zázvorem
- 212 Zmrzlinový dort s ovocem
- 214 Základní vanilková zmrzlina
- 214 Základní malinová zmrzlina
- 214 Základní čokoládová zmrzlina
- 216 Rýžová zmrzlina s medovými hruškami
- 218 Snídaňová zmrzlina
- 220 Makovo-medové semifreddo
- 220 Oříškové semifreddo
- 221 Švestkové semifreddo
- 221 Jahodové semifreddo
- 222 Ledové tiramisu
- 224 Malinové mojito
- 226 Sorbet z pečených jablek se skořicí
- 228 Rebarborovo-jahodová zmrzlina v sušence
- 230 Kávoá zmrzlina s piniovým karamellem

## Všechno, co musíte vědět, než začnete vařit

### NA CO SI DÁVAT POZOR

■ **CUKRU A KOŘENÍ**, zvláště pálivého a nezvyklého, nebo soli ubírejte či přidávejte podle vlastního uvážení. Nebojte se ochutnávat během vaření.

■ **NA CITRUSOVOU KŮRU** Pokud používáte kůru z citronů, pomerančů nebo limet, měli byste kupovat chemicky neošetřené plody (u nás jsou takové

nejčastěji citrusy v biokvalitě). Ani pečlivé omytí postřík totiž neodstraní.

■ **NA TROUBU** Dvě stejné trouby neexistují, a proto je udávaná teplota i doba přibližná. Horkovzdušné potřebují zpravidla o 10–20 °C nižší teplotu než elektrické. Při pečení doporučujeme rovněž starý trik s obracením plechu.

### DÁVKOVÁNÍ

■ **LŽÍCE A LŽIČKY** Pokud není uvedeno jinak, předpokládáme zarovnanou variantu. Standardní lžička má 5 ml, lžíce 15 ml.

■ **HRNKY** Uvádíme-li v receptech odměřování na hrnky, počítáme s hrnkem o objemu 250 ml volně nasypaných a zarovnaných surovin.