



## 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 10



### Smetanové dorty

Lahodná krása k nedělní kávě

Strana 24

### Dorty s krémem

Upečené ke slavnostním příležitostem

Favorité rodinných svátků, svateb, křtin, jubileí

Strana 64



### 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



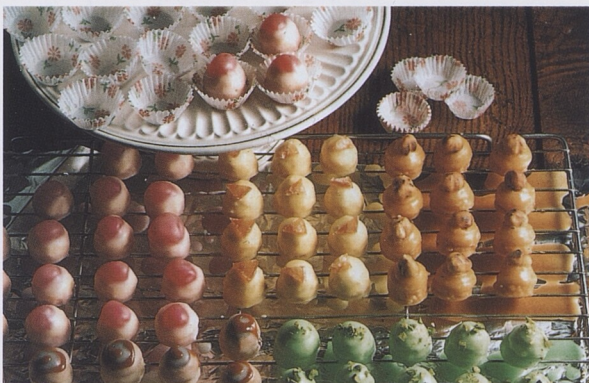
## Cukroví

---

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, štolky nebo pletené copy.

Strana 340



## Tvarohové těsto s olejem

---

Rychlá a bezproblémová příprava -  
a přitom pečivo zůstane po dlouhých dnech  
čerstvé.

Strana 376

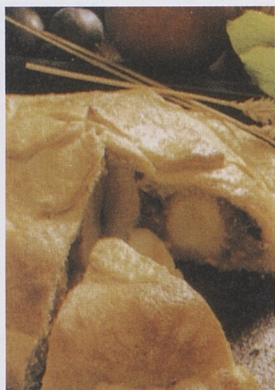


## Odpalované těsto

---

Vzdušné pečivo z odpalovaného těsta  
se nejprve valí 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