

## Úvod

- 13 Moje cesta ke švédskému pečení
- 14 O historii sladkého pečiva ve Švédsku
- 18 O surovinách
- 24 Potřebné vybavení
- 26 Cukrářské názvosloví
- 26 Než začnete péct
- 26 O švédských měrných jednotkách

## Jaro - v̇ar

- 30 Runebergovy dortíčky – Runebergstårta
- 34 Semly – semlor
- 38 Mandlová náplň – mandelmasa
- 42 Vafle – våfflor
- 44 Vysavače (punčové rolky) – dammsugare
- 46 Čokoládové řezy – kärleksmums
- 48 Mazarinovy koláčky – mazariner
- 50 Zasněné sušenky – drömmar
- 53 Pálení čarodějnic – valborg
- 54 Dort švédského krále Oscara II. – Oscar den II:s tårta
- 58 Sněhové pusinky s čokoládou – chokladmaränger
- 60 Mandlové pusinky s čokoládovým krémem – biskvi
- 62 Princeznin dort – prinsesstårta
- 66 Velikonoce – påsk
- 68 Bezinkový sirup – flädersaft
- 72 Kynutí šneci s kardamomem a rebarborou – kardemummabullar med rabarber
- 76 Krajkové sušenky – mandelflarn
- 78 Nadýchaný rebarborový koláč – saftig rabarberkaka
- 80 Rebarborový sirup – rabarbersirap
- 82 Čokoládové kuličky – chokladbollar
- 86 Zákusek ke švédskému národnímu dni – nationaldagsbakelse

## Léto - sommar

- 91 Letní slunovrat – midsommar
- 92 Jahodový dort k letnímu slunovratu – midsommartårta
- 94 Bezlepkový mandlový dort k letnímu slunovratu – glutenfri midsommartårta
- 98 Cukrové preclíčky – sockerkringlor
- 100 Semínkový knäckebröd – fröknäcke
- 104 Džem z morušek – hjortronsylt
- 106 Čokoládová roláda s malinami a se šlehačkou – chokladrulltårta med hallon och grädde
- 110 Krupičná kaše s borůvkami – blåbärsgröt
- 114 Švédské masové kuličky – köttbullar
- 116 Malinový džem s vanilkou – hallonsylt med vanilj
- 118 Máslové košíčky s malinami – hallongrottor
- 120 Ovesný koláč s malinami – havrepaj med hallon
- 122 Farmářovy sušenky – bondkakor
- 124 Sýrový koláč – västerbottenostpaj

## Podzim - höst

- 128** Brusinkový džem – lingonsylt
- 130** Jablečná přesnídávka – äppelmos
- 132** Jablečný koláč s ovesnou drobenkou – äppelkaka med havresmulor
- 136** Suchary s kardamomen – skorpor med kardemumma
- 138** Jablečný páj – äppelpaj
- 140** Koláč s mandlovým karamellem – toscakaka
- 142** Jablečný krambl – smulpaj med äpple
- 144** Mrkvový koláč – morotskaka
- 146** Kynutí skořicoví šneci – kanelbullar
- 150** Kynutí šneci s kardamomem – kardemummabullar
- 154** Skořicové sušenky s rozinkami – kanelkakor med russin
- 156** Švédský čokoládový koláč – kladdkaka
- 158** Napoleonův zákusek – Napoleonbakelse
- 162** Dánské pečivo s vanilkovým krémem – wienerbröd med vaniljkräm
- 164** Lívanečky – plättar
- 166** Skořicové sušenky – kanelkakor

## Zima - vinter

- 171 Advent – advent
- 172 Perníčkové koření – pepparkakskrydda
- 174 Švédské perníčky – pepparkakor
- 178 Čokoládové sušenky s kardamomem – chokladkakor med kardemumma
- 180 Sušenky s třtinovým cukrem – kolasnittar
- 183 Svátá Lucie – Sankta Lucia
- 184 LucifEROVY KOČIČKY – lussekatter
- 186 Finské větvičky – finska pinnar
- 188 Čokoládové řezy s perlovým cukrem – skurna chokladkakor med pärlsocker
- 192 Perníkový chlebiček – mjuk pepparkaka
- 194 Čokoládové doutníčky - chokladcigarrer
- 196 Perníčkové sušenky – pepparnötter
- 198 Vánoce – jul
- 199 Švédský vánoční stůl – julbord
- 200 Svařené víno – glögg
- 202 Rýžová kaše – ris à la Malta
- 204 Vánoční chleba – julbröd
- 206 Budapeštská roláda – Budapeststrulle

## Základní recepty

- 210 Vanilkový krém – vaniljkräm
- 212 Vanilková omáčka – vaniljsås
- 214 Listové těsto – smördeg
- 218 Plundrové těsto – wienerbrödsdeg
  
- 220 Poděkování