

## Pudinky

### Favorité velkých i malých mlsalů

*Můžete volit mezi hutnými kořeněnými pudinký z ovoce, rýže a oříšků nebo rychle hotovými pudinký z mléka, smetany a vajec*

Strana 6

### Červené a zelené — želatinové pudinky a želé

*Vrcholem každé dětské oslavy narozenin jsou pestrá želé s ovocem, podmásím, jogurtem nebo smetanou*

Strana 23



## Krémy

### Sladká pokušení, kterým se těžko odolává

*Špičkový výkon kuchařského umění a koruna každého menu, připravená ze šlehačky, vajec, čokolády, ovoce — kdopak by odolal?*

Strana 32



## Ovoce

### Ovocný dezert na zakončení menu

*Ovocné saláty, nákypy s ovocem, zapečené pokrmy z domácích i exotických plodů, s vůní alkoholu, ozdobené šlehačkou. Prostě požitek*

Strana 80



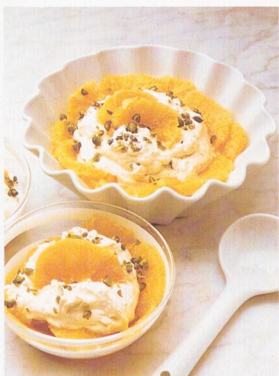
## Zmrzlina

### Dobrota nejen pro horké letní dny

*Zmrzliny a sorbety připravené doma nebo koupené hotové. Dekorativně upravené a podávané s ovocnými polevami, ovocem, šlehačkou nebo pečivem nebo doplněné sektem.*

*Kdopak by takový dezert odmítl?*

Strana 124



## Tvarohové a vaječné pokrmy

### Krémové a křupavé dezerty

*Lehké a osvěžující dezerty z tvarohu, jejichž chuť je zjemněna ovocem nebo šťávami. Palačinky upečené do zlatova, vzdušné omelety a tenoulinké křehké krekry s jemnými náplněmi. Nechte se překvapit a inspirovat*

Strana 166



## Rady hospodyňkám

*V této kapitole naleznete informace o rozdílech při přípravě pudinků i o tom, jak získají krémy potřebnou konzistenci. Povíme si zde o exotickém ovoci a jeho zpracování. Naučíme se vyrábět bez problémů zmrzlinu a sorbet a popíšeme si přípravu těst pro jemné vaječné pokrmy.*

Strana 181

Pokud není uvedeno jinak, jsou recepty určeny pro 4 osoby.