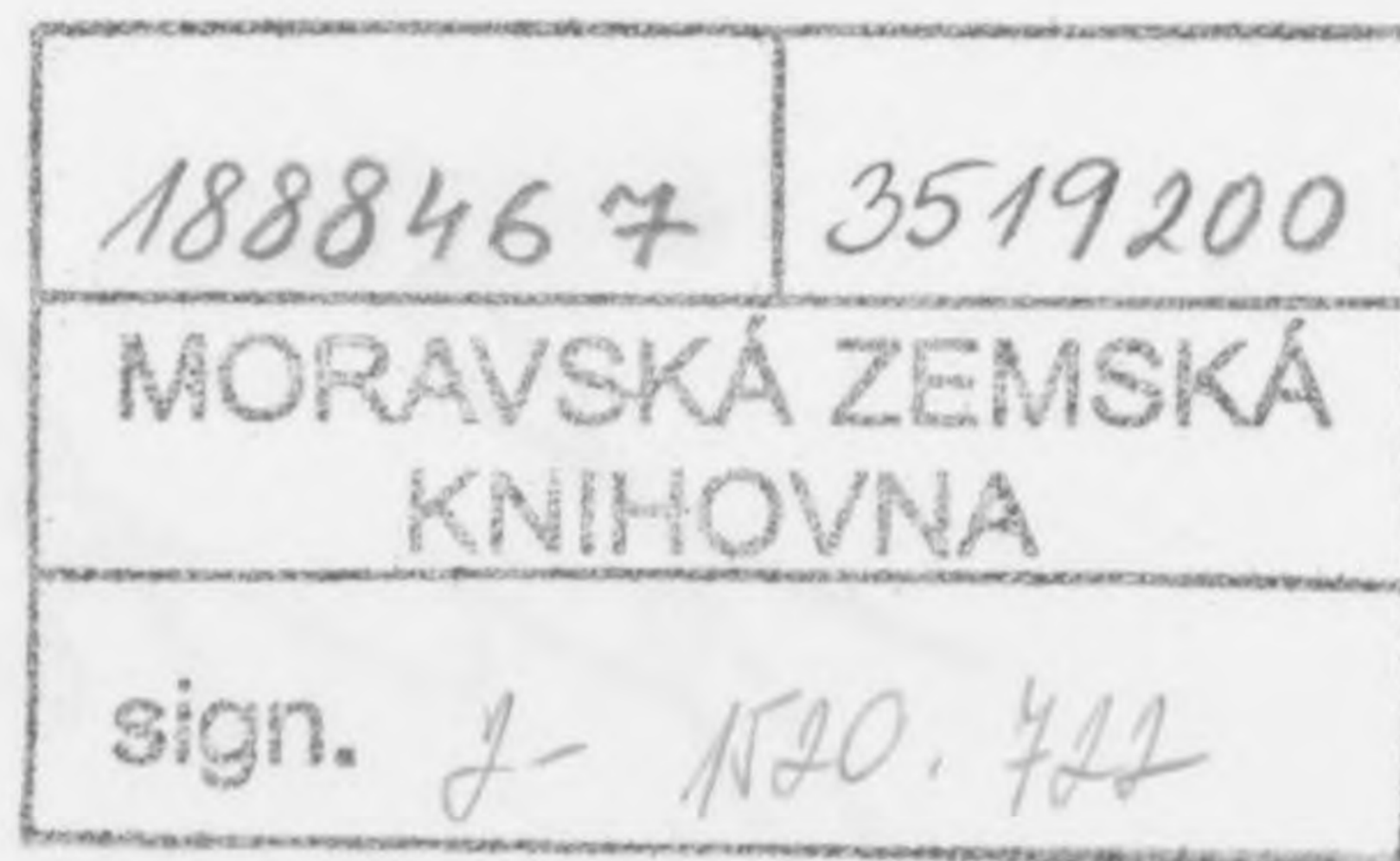


Úvod

- 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 – mandelmassa
- 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 – biskvier
- 62 Princeznin dort – prinsesstårta
- 66 Velikonoce – påsk
- 68 Bezinkový sirup – flädersaft
- 72 Kynutí šneci s kardamomem a rebarborou – kardemummabullar med rabarber
- 76 Nadýchaný rebarborový koláč – saftig rabarberkaka
- 78 Rebarborový sirup – rabarbersirap
- 80 Čokoládové kuličky – chokladbollar
- 84 Zákusek ke švédskému národnímu dni – nationaldagsbakelse

2. vy't.

Léto - sommar

- 89 Letní slunovrat – midsommar
- 90 Jahodový dort k letnímu slunovratu – midsommartårta
- 92 Bezlepkový mandlový dort k letnímu slunovratu – glutenfri midsommartårta
- 96 Cukrové preclíčky – sockerkringlor
- 98 Piškotový koláč s jahodami – sockerkaka med jordgubbar
- 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 – västerbottensostpaj