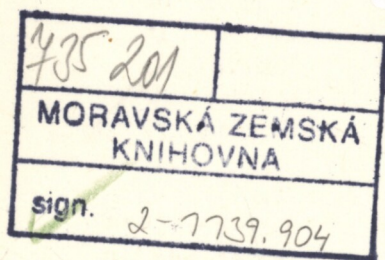


Polotovary
(*sladké a slané náplně, krémy, šlehačky, polevy*) / 8
Univerzální těsto / 18
Piškotové těsto / 26
Kynuté těsto / 43
Listové těsto / 58
Rychlé listové těsto / 69
Křehké tvarohové těsto / 71
Křehké linecké těsto / 74
Odpalované těsto / 87

MZK-UK Brno



2610228511



**JARMILA MANDŽUKOVÁ
HURÁ DO SLADKÉHO PEČENÍ!**

Edice Kuchařinka 5

Vydala Agentura VPK, Novomlýnská 5, 110 00 Praha 1
Ing. Lubomír Valinčíč, Pod Altánem 44, 100 00 Praha 10,
jako svou 290. publikaci. 1. vydání. Praha 2004

Doporučená cena 90 Kč

Povolení MK ČR 12221/90/III/1. Vydavatelský kód 918

Grafická úprava Jiří Kodeš

Foto Luboš Bárta, Olga Davidová a Stanislav Němec
Lito Tanga, Praha

Tisk a knihařské zpracování Akcent, s. r. o., Vimperk
Rozšiřují společnosti PNS, a. s., Mediaprint & Kapa
a knižní distribuční firmy

© Jarmila Mandžuková © Agentura VPK

© Foto Luboš Bárta, Olga Davidová a Stanislav Němec

ISBN 80-7334-038-0

OBSAH

POLOTOVARY**Sladké náplně**

- Tvarohová / 8
- Maková / 8
- Povidlová / 9
- Jablková / 9
- Ořechová (oříšková) I / 9
- Ořechová (oříšková) II / 10

Sladké krémy

- Základní máslový krém / 10
- Máslový krém:
 - vanilkový / 10
 - kakaový / 10
 - čokoládový / 10
 - nugátový / 10
 - kávový / 11
 - kakaovo-kávový / 11
 - kokosový / 11
 - kokosovo-rumový / 11
 - rumový / 11
 - citronový / 11
 - mandlový / 11
 - ořechový nebo oříškový / 11
 - ovocný / 11

Slané krémy

- Pomazánkový / 12
- Sýrový / 12
- Lučínový / 12
- Uherský / 13
- Šunkový / 13
- Tvarohový / 13

Šlehačky

- Klasická / 13
- Z prášku / 13
- Tvarohová / 14
- Pařížská I / 14
- Pařížská II / 14
- Bílková / 14

Polevy

- Ledová citronová / 14
- Pomerančová / 15
- Kávová / 15
- Mléčná nebo smetanová / 15
- Rumová / 15
- Likérová / 15
- Růžová / 15
- Čokoládová / 15
- Čokoládová z kakaa / 16

Želé

- Jednoduché / 16
- Domácí želé / 16
- Vitacitové / 17
- Želatinové / 17
- Drobenka / 17**

UNIVERZÁLNÍ TĚSTO

- Snadný a rychlý recept na moučníky
- Základní univerzální těsto / 18*
- Ovocná bublanina / 19
- Bublanina s tvarohovými mřížkami / 19
- Meruňkový koláč s mandlemi / 20

Děrovaný čokoládový koláč / 20
 Biskupský chlebíček / 20
 Duhové řezy / 21
 Prezidentská bábovka / 21
 Švestkový koláč s mákem / 21
 Mramorovaný chlebíček / 22
 Plněný chlebíček / 22
 Labužnický chlebíček / 23
 Císařské dortíčky / 23
 Čokoládové kuličky / 24
 Mufinky / 24
 Kakaové kostky / 24
 „Punčák“ / 25

PIŠKOTOVÉ TĚSTO

Řezy – základní plát / 26
 Dort – základní korpus / 26
 Oříškový nebo ořechový
 piškot / 26
 Mandlový piškot / 27
 Kakaový piškot / 27
 Kávový piškot / 27
 Čokoládový piškot / 27
 Prokládaný ovocný piškot / 27
 Řezy „kokosky“ / 28
 Piškotová stříška / 28
 Piškotové tunýlky / 29
 Piškot v náladě / 29
 Řezy Míša / 30
 Ovocné řezy / 30
 Kávové řezy / 31
 Nanukové řezy / 31
 Nedělní roláda / 31
 Jahodové řezy / 32
 Řezy plně ořechů / 32
 Husarské řezy / 33
 Piškotové proužky
 s mandlemi / 33
 Malé roládky / 33

Bruselské kostky / 34
 Petitky / 34
 Kakaový dort „Pohádka“ / 35
 Pařížský čokoládový dort / 36
 Oříškový dort / 36
 Karamelový dort / 37
 Koňakový dort / 37
 Dort několika barev / 38
 Báječný piškotový dort / 38
 Šachovnicový dort / 39
 Jahodový dort / 39
 Malinový dort / 40
 Broskvový dort / 40
 Višňový dort / 41
 Švarcvaldský višňový dort / 41
 Dort tutti-frutti / 42
 Fantastický ovocný dort / 42

KYNUTÉ TĚSTO

Základní kynuté těsto / 43
 Rychlé kynuté těsto / 43
 Kynutý závin
 s makovo-tvarohovou
 náplní / 44
 Maková bábovka / 45
 Pražský koláč / 46
 Koláč plný ovoce / 46
 Drobenkový kynutý koláč / 47
 Posvícenské koláče / 47
 „Kaňkový“ koláč / 48
 Chodské koláče / 48
 Svatební koláčky / 48
 Čtyřhranné očkáté koláčky / 49
 Kynuté květy / 49
 „Pruhatý“ koláč / 50
 Moravské tvarožníky
 s jeskyňkou / 50
 Tuplované (dvojctihodné)
 koláčky / 51

Nuteloví šneci / 51
 Rozetkový koláč / 52
 Skořicoví šneci / 52
 Prasečí ouška / 53
 Prasátka pro štěstí / 53
 Větrné mlýny / 54
 Šátečky / 54
 Karásci / 54
 Kohoutí hřebeny / 55
 Ořechové rohlíčky / 55
 Jidáše / 56
 Velikonoční pomlázky / 56
 Sladké hamburgry / 56
 Venkovské pečené vdolky / 57
 Vdolky s překvapením / 57

LISTOVÉ TĚSTO

Kremrole / 59
 Nedělní žloutkové řezy / 60
 Kávové řezy / 60
 Listové rolka / 61
 Banánové kremrole / 61
 Pudinkové řezy s ovocem / 62
 Exotický ovocný koláč / 62
 Skvělé jablečné řezy / 63
 Karamelové krachle / 63
 Tisíce lístků (Millefoglie) / 64
 Kokosové mošničky / 64
 Ovocné kostky / 65
 Žloutkové šátečky / 65
 Meruňkové uzlíky / 66
 Jablíčka v županu / 66
 Pirožky s jablkem / 66
 Selské jablečníky / 67
 Listové větrníky / 67
 Kopretiny / 68
 Soudečky / 68
Rychlé „listové“ těsto / 69
 Babiččin závin / 69

Náplně do závinů:
 jablková / 69
 švestková / 69
 meruňková či broskvová / 70
 hroznová / 70
 třešňová / 70
 tvarohová s ovocem / 70

KŘEHKÉ TVAROHOVÉ TĚSTO

*Základní křehké tvarohové
 těsto* / 71
 Závin / 72
 Polštářky / 72
 Banánové šátečky / 72
 Chrupinky / 73
 Jablkové kabelky / 73

KŘEHKÉ LINECKÉ TĚSTO

*Základní křehké linecké
 těsto* / 74
Linecké těsto:
 kakaové / 74
 čokoládové / 74
 oříškové / 75
 mandlové / 75
 tmavé kokosové / 75
 tmavé kokosové / 75
 Křehký mřížkový koláč / 76
 Křehký jablečný koláč / 76
 Skleněný koláč / 77
 Pařížský koláč / 77
 Brazílský kokosový koláč / 78
 Křehké sušenky / 78
 Vanilkové rohlíčky / 78
 Srdíčka z lásky / 79
 Jablkové královské řezy / 79
 Karamelová kolečka / 80
 Opilé věnečky / 80
 Citronové kroužky / 80

Okatá kolečka / 81
 Biskupské koláčky / 81
 Velikonoční vajíčka / 81
 Štrápáče / 82
 Šupináci / 82
 Hříbečky / 82
 Kolečka s oříškovou polevou / 83
 Zasněžené hvězdičky / 83
 Dvoubarevné šneči / 84
 Barevný chlebíček / 84
 Růžičky / 84
 Vídeňské dortíčky plné
 oříšků / 85

Kokosové pyramidky / 85
 Květy / 86
 Křehké košíčky nebo lodičky / 86

ODPALOVANÉ TĚSTO

Základní odpalované těsto / 87
 Jahodový věnec / 88
 Mraky / 89
 Věnečky a větrníky / 89
 Banánky s čokoládovým
 krémem a karamelovou
 polevou / 90
 Labutě / 90