

LIBOVÁNÍ V KUCHYNI

Sladké pečení tří generací



C P R E S S

**LIBUŠE
LANGMANNOVÁ**

Libování v kuchyni

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Libuše Langmannová
Libování v kuchyni – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2021

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**



LIBOVÁNÍ V KUCHYNI

Sladké pečení tří generací

LIBOVÁNÍ V KUCHYNI

Sladké pečení tří generací



Dědečkovi Zdeňkovi,
který odešel příliš brzy...

Pohádková babička Libuška

Babiččiny trubičky	17
Honzovy buchtý	19
Makovec	23
Tvarohové koblížky	25
Mazanec	27
Žloutkové věnečky	29
Mramorová bábovka (velká forma 1,8 l)	31
Mřížkový koláč s marmeládou	35
Perník	37
Moučník s tvarohem a piškotem	39
Kokosový beránek	41
Laskonky s lískooříškovým krémem	43
Rakvičky	45
Linecké cukroví	49
Metr	51
Ovocné košíčky	53
Svatební koláčky (překládané)	57

Hodná maminka Libuška

Tvarohové řezy se strouháním	63
Míša dort	65
Harlekýn	69
Piškotová omeleta s malinovou šlehačkou	71
Prošívaná deka	75
Hraběňčiny řezy	77
BE-BE řezy	79
Nepečený tvarohový dort s ovocem	81
Třešňová bublanina	83
Švestkový nebo meruňkový lívan	85
Polské řezy	87

Citronová Babeta	89
Honzíkův štrúdl	91
Macecha řezy	93
Švédský koláč	95
Margot řezy	97
Koláč s rybízem a sněhem	99

Malá – velká Libuška

Trubičky ze šlehačky	103
Meruňkový koláč s tvarohem a skořicovou drobenkou	105
Bezlepková roláda s mascarpone krémem	109
Sváteční dezert	111
Kávovo-kokosová roláda	113
Jahodový dezert s pudinkem Olé	115
Mandarinkové řezy	117
Citronový cheesecake s jahodami	119
Mléčná rýže se zakysanou smetanou, čokoládou a ovocem	121
Piškotová roláda s jahodovým mascarpone krémem	123
Mini donuty	125
Krtkův dort	127
Profiterolky s karamelovým krémem	129
Tartaletky s čokoládovo-kávovým krémem	133
Základní korpus na dort – čokoládový (ø 18 cm)	135
Základní krém na dort (dávka na ø 18 cm)	137
Čokoládová ganache (na dort o ø 18 cm)	139
Vanilkové cupcakes s Baileys krémem	145
Cakepops	147
Francouzské makronky – čokoládové	149
Italské makronky – pistáciové a malinové	151
Poděkování	155



Úvod

Mé jméno je Libuše – Libuška, jak mi většina říká. Jsem fotografka libující si v kuchyni, Matyho máma a žena svého muže. Milovnice kávy, dobrého jídla a knih. Myslím, že tato slova mě vystihují nejlépe.

Když jsem 6. června 2016 založila blog na sociálních sítích – **Libování v kuchyni** – a vložila úplně první příspěvek, kterým byl narozeninový dort pro kamarádku, nečekala jsem, že bude mít takový úspěch a že získám tolik sledujících a poznám tolik nových lidí.

Vydání knihy je snem asi každého knihomola a já se za něj považuji od doby, kdy jsem se naučila číst. Útěk do světa vlastní fantazie a cizích příběhů pro mě byl, a vlastně stále je, tím největším relaxem. Člověk reálně prožije jen jeden život, díky knihám jich však prožije tisíce. Český jazyk a sloh obzvláště patřil na škole k mým nejoblíbenějším předmětům. Nikdy by mě však nenapadlo, že vydám svou vlastní kuchařku plnou sladkého pečení.

Nápadů, jak by mohla kniha vypadat, bylo mnoho. Avšak koncept tří generací, tří Libušek z Libiny, z jedné rodiny, které si libují v kuchyni, se mi zdál jako jedinečný. Kuchařku si díky skladbě receptů oblíbí jak starší, tak mladší.

Prioritou pro mě bylo mít u každého receptu fotografii. Proto jsem pro vás všechny recepty upekla a nafotila. Sama mám ráda, když v kuchařkách vidím výsledný produkt, protože jíme i očima.

Klasické babiččino pečení, máminy sladkosti z devadesátek a moje moderní cukrařina. Vše v jedné knize.

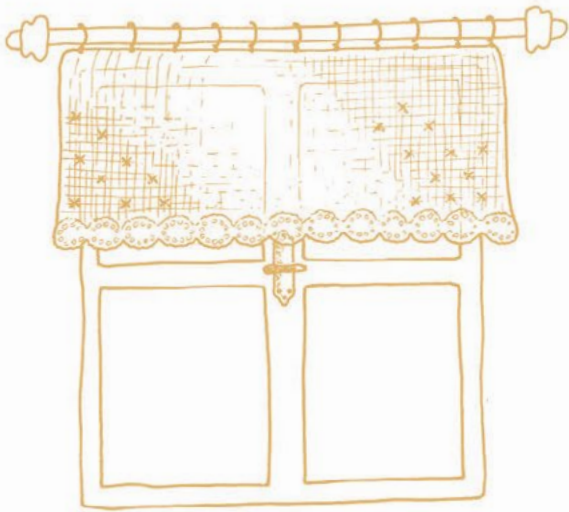
Věřím, že na své si přijde úplně každý a že si kniha najde místo nejen ve vaší knihovně, ale že ji budete i hojně využívat. Že bude rozevřená na stole, polepená štítky a zaprášená od mouky. Protože přesně tak si představuji naplno využívanou kuchařku.

Tak směle do toho!

Libuška 







Pohádková babička Libuška

Každý z nás má tu nejlepší babičku na světě. O tom není pochyb. Naše babička není výjimka. Ba naopak. Nejen naše rodina skromně tvrdí, že je pohádková. Kdo měl možnost ji poznat, řekl přesně tohle. Je krásná, milá, hodná, ochotná pomoci. Nikdy jsem ji nezažila nazlobenou či naštvanou, a i kdyby byla, nedala by to nikdy najevo.

Babička se narodila v Lutíně v Olomouckém kraji a v Třebčíně vyrůstala a chodila do školy. Velmi brzy se vdala za mého dědečka Zdeňka. Měli tři děti, dceru Zdeňku, Libušku a syna Káju. Všichni společně žili na bytě nad bývalou Jednotou v Libině a poté v rodinném domečku.

Moje vzpomínky se vrací do dětství, do dob, kdy jsem u babičky byla nejčastěji. Její snídaně až do postele jsou nezapomenutelné. Horká, bílá káva, chléb odkrojený od kůrky s čerstvým máslem a šunkou. Ještě teď se mi sbíhají sliny, když si tu vůni jídla a obydlí vybavím. Bývala jsem jako dítě často nemocná a tohle byla ta nejlepší medicína. Babička byla ta nejlepší medicína.

Ačkoliv mě s babičkou nepojí společné pečení jako takové, na její dobroty se nedá zapomenout. Milovala jsem od ní trubičky, svatební koláčky, piškotovou roládu s jahodovým krémem a mnoho dalších dobrot. Nebyla návštěva, kdy by neměla něco upečeného.

Dle jejích slov svým dětem a manželovi nejčastěji pekla piškot s marmeládou, bábovku, lívan se švestkami a vánoční perníčky. Ty nejvíc miloval děda. A babička? Ta má ráda všechno sladké, hlavně to, jak sama říká, co upeče někdo jiný 😊

Když jsem se před ní pyšnila, jaký talent jsem po ní v pečení zdělila, vyvedla mě z omylu. Talent prý měl dědeček Zdeněk, který ji většinu toho naučil. To pro mě bylo velké překvapení. A kdyby dědeček měl možnost tu ještě být, věřím, že by na nás všechny tři byl moc pyšný.

Já jsem moc pyšná na babičku, jak všechno bez dědečka, který odešel velmi brzy, zvládala. Svojí statečností a dobrosrdečností je pro mě obrovskou inspirací a srdcovou záležitostí.

Vybrala jsem pro vás to nejlepší z babiččinych receptů. Snažila jsem se téměř ve všech případech zachovat originál jak v surovinách, tak v gramážích. Kde to nešlo, tam jsem něco malinko pozměnila. Ale základ receptu vždy zůstal stejný.

