

Má-li bůh sladkostí jméno, bude to v Londýně **Ottolenghi**. Yotam Ottolenghi má po městě několik bister, kde je prostor ve výloze vyčleněn přehlídce divukrásných sladkostí. Je libo obří pusinky s čokoládou či malinovým pyrém, pistáciové dortíky s mandarinkou nebo cheesecake s ananášem a maracujou? Všechno to krásně vypadá a leckdy i chutná. Za mě bodují zázvorové dortíky s citronovou polevou a pečenou hruškou, ricottový dortík s lískovými oříšky, maličký perský dortík lásky, kde jsou rozemleté třešňové pecky, či uhrančivý polentový koláč s pistáciemi a růžovou vodou. Aby bylo jasno, to je jen špička sladkého ledovce. Ottolenghi totiž nejsou jen sladkosti, podmaní si vás i slanými variacemi a saláty.

www.ottolenghi.co.uk

Kváskové koblížky v **Crosstown Donughts** plní nevídanými náplněmi a polévají neslýchanými glazurami. Bombastická byla kobliha s červenou řepou a tymiánovou polevou nebo čokoládová kobliha s banánovým krémem a karamelem. Pokud v limitované edici uvidíte tu s pivem Guinness, okamžitě po ní skočte! Sortiment neustále mění podle sezóny a všechno včetně náplní je domácí výroby.

www.crosstowndoughnuts.com

Zvenku nenápadný prostor uprostřed rezidenčních ulic Islingtonu. V maličké pekárně **Pophams Bakery** se skrývá croissantový ráj. Těsto si tu dělají sami a kouzlí z něj hodně povedené věci. Pro jejich croissant plněný citronovým krémem a sypaný mákem sem nelením jet i hodinu a půl. Boduje i těžkotonážní „košíček“ z croissantového těsta, plněný burákovým máslem a vlastní malinovou marmeládou s muškátovým oříškem. Nebo je libo pletenec s rozmarýnem a mořskou solí či kapsu s fíky, ořechy a modrým sýrem? V Hackney Central otevřela jejich větší sestra.

www.pophamsbakery.com

Podnik **Balthazar** je specializovaný na francouzskou kuchyni a jejich pekárna (umístěná vedle stejnojmenné noblesní restaurace) dělá propracované sladkosti. Zdejší jednoporcový mrkvový dort je nejen nejpopulárnější, ale i jeden z nejchutnějších v Londýně. Právě tak akorát vlhký, sladký i kořeněný. Bábovička s pistáciemi a rebarborovým kompotem (*Rhubarb Daquoise*) je plněná citronovým krémem, a pokud se o ni dělíte, věřte mi, že o poslední sousto svedete lýtý vidličkový souboj. I jejich maličká *Cannelé* s rumem je pozoruhodná. Klasika v Balthazar Boulangerie nikdy nezklame.

www.balthazarlondon.com

Ole & Steen je nejen název pekárenských bister, ale jsou to i jména zakladatelů dánské pekárny, která funguje v Kodani pod vyhlášeným jménem Lagkagehuset. Nevím, kde začít, protože je toho hodně, co tu stojí za ochutnání. To máte skvostné cihličkové žitné chleby, obložený chlebiček s domácí tatarou, uzenou makrelou, plátky vařených brambor s nakládaným zelím... A pak je tu fůra sladkostí. Třeba borůvkový koláček s marcipánem (*Small Blueberry Pie*), sušenka z chlebového žitného těsta s kousky čokolády obalená v drčených mandlích a lískáčích (*Chocolate Rye*) nebo taky tyčinka zalitá čokoládou, pod kterou se skrývá dno à la brownies, solené arašidy a karamel (*Chocolate Peanut Slice*). Domů si vezměte balíček jejich žitné granoly, takový nářez s křupavými pečenými chlebovými drobků jste nejspíš ještě nejdli.

www.oleandsteen.co.uk

Pekárna **E5 Bakehouse** mě v sobotu dovede vytáhnout z postele a přinutit jet na druhý konec města hladová, abych se zakousla do jejich kváskového chleba podávaného s kozím tvarohem, medem a mákem. Nebo obloženého pošírovanými vejci s pestem. A ty jejich víkendové lívance s podmáslím, rebarborou a ostružinami! Pravidelně si odnáším bochník skvělého chleba *Hackney Wild* z červené pšenice a ze sladkosti beru čokoládovo-žitnou sušenku se solí, mandlový vanilkový rohlíček nebo jablečný koláček plněný vanilkovým krémem.

www.e5bakehouse.com

Když zamíříte do čtvrti Greenwich, nutností je stavět se v pekárno-cukrárně **Paul Rhodes**. Jejich vločkový řez s karamelem, čokoládou a vločkami soli, *Millionaire's Shortbread*, v sobě ukrývá i tahini, kvásková brioška je zapletená s čokoládou a sypaná pistáciemi a ořechový dort s kávovým krémem (*Coffee and Walnut Cake*) je ten nejlepší, jaký jsem v Londýně ochutnala. Je tu spousta sladkých svůdností i celozrnného pečiva, třeba bageta z páleného obilí s bramborou a rozmarýnem! Nápaditě náplně má i jejich bagel a vlastní croissanty tu plní trhaným uzeným masem a sýrem.

www.paulrhodesbakery.co.uk

Lily si občas přivydělala na trhu prodejem svých dortů a skončila dodávkami občerstvení i pro Eltona Johna. Podnik **Lily Vanilli**, ukrytý ve dvorku pár kroků od květinového trhu Columbia Road, má otevřeno jen v neděli a rozhodně si na něj udělejte čas. Lily prostě umí a její tartaletky s citronovým krémem se štávu z granátových jableček nebo *Sticky Toffee Bun* se slaným karamelem vás vymrští na oběžnou dráhu slasti. Košíček plněný mandlovou náplní a ananášem je veledílo.

www.lilyvanilli.com