



Tante Fannyval  
a sütés élvezet

# Receptötletek

a friss és sütésre kész tésztákhoz

*Egyszerű, gyorsan  
elkészíthető receptek!*  
Nr. 6





## Friss tészták Tante Fannytól

**A valaha legjobb, ahogy ma is szeretjük.** Frissen sütjük, és sajnos, mindig rögtön elfogy.

Friss, sütésre kész tészták Tante Fanny eredeti receptje alapján – kinyújtva, sütőpapírra feltekerve a magunk sültötte finomságokhoz, amit friss leveles, vajos leveles, pizza, élesztős leveles, croissant vagy édes linzertésztából készítünk el. Ezen kívül egész évben kapható a friss réteslap, és a teljes kiőrlésű lisztből készült friss réteslap.

**Tante Fanny finom, friss tésztáival minden étel elkészítése sikerül:** akár édes vagy sós, rétes, torta, quiche, szeletek és sütemények, aprósütemények, táskák, kiflik, fánkok vagy minirétes... ,a variációk száma végtelen, az Ön kreativitásának csak a képzelet szab határt.

Még több receptötlet és Tante Fanny hírlevele a [www.tantefanny.hu](http://www.tantefanny.hu) oldalon.

*Sok örömet a kísérletezéshez, sok sikert a sütéshez,  
és jó élményt az ételekhez!*

*Az Ön Tante Fannyja*



Elkészítési idő: 25 perc  
Sütési idő: 10 perc

# PIKÁNS PIZZACSIGÁK

## Hozzávalók (20 csigához):

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400g  
5 db újhagyma, apróra vágva  
2 gerezd fokhagyma, finomra aprítva  
1 evőkanál olívaolaj  
30 g szárított paradicsom, finomra vágva  
40 g pizzasajt vagy reszelt juhsajt  
friss oregánó

## Paradicsomkrémhez:

1/2 köteg friss koriander  
5 érett paradicsom  
balzsamecet, olívaolaj  
2 db újhagyma, csíkokra vágva  
1 csipet só, bors ízlés szerint



## Elkészítés:

1. Az olívaolajat hevítse fel, az újhagymát pirítsa meg, adja hozzá a fokhagymát, könnyedén kavargassa át. A szárított paradicsomot és a lecsipkedett oregánót adja hozzá, keverje meg és hagyja kihűlni.
2. A pizzatésztát vegye ki a hűtőből, tekerje ki és a széleket lisztezett ujjal könnyedén nyomkodja kifelé.
3. A tésztát kenje meg a hagymás-paradicsomos szósszal és lazán szórja meg pizzasajttal. Lisztezett kézzel tekerje fel, és vágja kb. 2 cm széles szeletekre.
4. Előmelegített sütőben 220 °C-on kb. 10 percig süsse.
5. A paradicsomkrémhez: a paradicsomokat vágja félbe, magozza ki, aprítsa fel, az újhagymát és a durvára aprított koriandert adja hozzá.
6. Minden hozzávalót keverjen össze és balzsamecettel, olívaolajjal, sóval és borssal fűszerezze ízlés szerint, és ezzel tálalja a pizzacsigákat.

Tipp: Egy másik variáció: A pizzatésztát kenje meg bazsalikomos perszólával, és halmozzon rá más feltekével.

# MOZZARELLÁS- PARADICSOMOS- BAZSALIKOMOS SZELETEK

## Hozzávalók:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatésztá 400g  
2-3 cs. mozzarella (á 125g), szeletelve  
paradicsom, szeletekre vágva  
olívaolaj  
friss bazsalikom levelek  
tengeri só, frissen őrölt bors



Elkészítési idő:  
8 perc  
Sütési idő: 10-12 perc

## Elkészítés:

- 1 A pizzatésztát vegye ki a hűtőből, sütőpapírral együtt tekerje ki tepsire, vágja négy részre, mozzarellaszeletekkel rakja meg, majd erre tegye a paradicsomszeleteket.
- 2 Kevés olívaolajjal locsolja meg, és előmelegített sütőben 200 °C –on kb. 12-15 percig süsse.
- 3 Tálalás előtt friss bazsalikomlevelekkel szórja meg, és ízlés szerint fűszerezze sóval és borssal.

*Tipp: Ez egy Olaszországban nagyon kedvelt, nálunk azonban kevésbé elterjedt pizza-variáció. Kérés hozzávalóiból gyorsan elkészíthető.  
A hozzávalók egyedi íze különösen jól érvényesül!*

*Friss, regyes zöldségekből készült salátával tálalva garantáltan a szabadrágón töltött idő emlékeit idézi!*



Elkészítési idő: 35 perc  
Sütési idő: 10 perc

## TAVASZI TEKERÉCS FRISS RÉTESTÉSZTÁBÓL

Hozzávalók (kb. 30 tekerészhez):

- 1 cs. Tante Fanny friss rétestészta 200g
- 200g friss szójacsíra
- 2 újhagyma, karikákra vágva
- 1 zöldpaprika, apróra kockázva
- 1 pirospaprika, apróra kockázva
- 1 sárgapaprika, apróra kockázva
- 1 evőkanál gyömbér, finomra reszelve
- 3 evőkanál szójaszósz
- 1 evőkanál koriander, frissen aprítva
- 1 tojásfehérje
- 1/2 l olaj a sütéshez



### Elkészítés:

- 1 A friss rétestésztát kb. 10 perccel a feldolgozás előtt vegye ki a hűtőszekrényből.
- 2 A szójacsírt, paprikát és az újhagymát keverje össze. Gyömbérrel, korianderrel és szójaszósszal fűszerezze és keverje jól össze.
- 3 A tésztaalapokat vágja egyforma nagyságú csíkokra és tegyen töltelékét a tészta alsó részére. A széleket hajtsa be, a tésztát tekerje fel. A felső részt tojásfehérjével kenje meg és ragassza össze.
- 4 Forró olajban süsse, amíg a tészta minden oldala aransyárga nem lesz. Előmelegített sütőben is sütheti: 180 °C-on kb. 10-15 perc alatt süsse aransyárgára.

*Tipp: a tavaszi tekerécsel még forrón tálalja, kínáljon hozzá csiliszószot vagy édes-savanyú szószot ízlés szerint!*

# RIBIZLIS PITE FRISS ÉLESZTŐS LEVELES TÉSztÁBÓL

## Hozzávalók:

1 cs. Tante Fanny friss élesztős leveles tészta 400g  
2 pohár kréntejszín  
50 g kristálycukor  
3 tojás  
csipet só  
300 g leszárazott ribizli  
vaj a serpenyő kenéséhez



## Elkészítés:

- 1 A sütőt 150 °C-ra melegítse elő.
- 2 A kréntejszín keverje össze kristálycukorral, tojással és a csipet sóval.
- 3 A serpenyőt olvasztott vajjal kenje ki, a friss élesztős leveles tésztát közvetlenül a hűtőszekrényből használja fel. A kitékert tésztát helyezze a serpenyőbe, igazítsa bele, a felesleges széleket vágja le.
- 4 A tejszínes keveréket töltsd a tésztára, majd szórja meg ribizlivel.
- 5 A pitét előmelegített sütőben kb. 50 percig süsse.
- 6 Túpróbával győződjön meg róla, hogy a pite jól átsült-e. (Ha nincs a tű végén tészta maradék, a sütemény készen van.)

*Tipp: a pite sráji specialitás. Sütéskor takarja be alufóliával, hogy a tészta beleje ne égjen meg.*

# ALMATORTA

## Hozzávalók

(1 kisméretű almatortához):  
1 cs. Tante Fanny friss, édes linzertészta 300g  
3 közepes alma, hámozva, szeletelve  
40 g mazsola  
25 g porcukor  
20 g vaníliás pudingpor  
1 ek. fahéj  
1 citrom leve  
1 tojás a kenéshez



## Elkészítés:

- 1 A friss linzertésztát 10 perccel a feldolgozás előtt vegye elő a hűtőből.
- 2 A sütőt 170 °C-ra melegítse elő.
- 3 Egy 20-22 cm átmérőjű sütőformát kenjen ki margarinnal, a formát bélelje ki a tésztával úgy, hogy 2 cm kilógjon a formából.
- 4 Az almát a citrom levélvel locsolja meg.
- 5 A cukrot, vaníliás pudingport és a fahéjat keverje össze, a megmosott mazsolát és az almát adja hozzá.
- 6 Az almás keveréket simítsa a tésztára, és kicsit lapítsa le.
- 7 Kb. 30 perc alatt süsse készre, majd a formában hagyja kihűlni.

*Tipp: A maradék tésztából ráigjon csíkokat, készítsen rácsot a sülemény fejejére. Felvert tojással kenje meg!*

Elkészítési idő:  
30 perc

Sütlési idő: 30 perc

# SONKÁS-HAGYMÁS- SAJTOS TORTA



## Hozzávalók:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270g  
250g gomba megpucolva és felszeletelve  
250g póréhagyma, szeletelve  
2 evőkanál olaj  
250g sonka, szeletelve  
3 tojássárgája  
150g krémtéjszín  
3 evőkanál petrezselyem őrösvégva  
60g reszelt sajt  
só, bors



## Elkészítés:

- 1 A leveles tésztát 10 perccel a felhasználás előtt vegye ki a hűtőszekrényből, és a sütőt 210°C-ra melegítse elő.
- 2 Egy sütőformát (26cm átmérőjűt) béleljen ki leveles tésztával úgy, hogy a széle 2 cm-re kilógjon.
- 3 A hagymát olajon pirítsa meg, majd adja hozzá a gombát, és addig párolja, míg a leve el nem fő. A sonkát adja hozzá, keverje át, majd hagyja kihűlni. Miután kihűlt, halmozza a tésztára.
- 4 A tojássárgáját, krémtéjszínt, petrezselymet jól keverje össze, sózza, borsozza, öntse a töltelékre, és sajttal szórja meg.
- 5 Előmelegített sütőben alsó sínen kb. 35 percig süsse. Azonnal tálalja.







Újdonságok Tante Fanny Konyhájából. Iratkozzon fel hírlevelünkre a [www.tantefanny.hu](http://www.tantefanny.hu) honlapon.

Tante Fanny Kft., 9027 Győr, Nagysándor József u. 21.  
Tel.: 06/96-542-250, Fax.: 06/96-457-828  
[www.tantefanny.hu](http://www.tantefanny.hu) office@tantefanny.hu