



RECEPTFÜZET
NR. 7

Receptötletek

a friss, sütésre kész tésztákhoz.

Friss gondolat.

Finomat ad.



Friss készlet –
friss ötletekkel töltre!



Friss és sokoldalú

Tante Fanny friss, hűtött tésztái tökéletes alapok az Ön kreatív, friss tésztából készített ételeihez. Varázsoljon pikáns és édes finomságokat.

Isteni rétesek, töltött tászkák, kiflik, tekercsek, sütemények, torták vagy quichek – gyorsan és egyszerűen elkészíthetők.

A pizza nemcsak kerek, vagy négyszögletű lehet – jó példa erre a fetával, szalonnával és paradicsommal töltött pizzagyűrű, vagy a török pizza. Friss, nyújtott rétestésztából nemcsak klasszikus értelemben vett rétest süthet, hanem különböző tekercseket, kosárkákat, csomagokat és töltött tászkákat is készíthet.

Isteni aprósütemények, quichek és torták remek alapanyaga a friss, édes linzertészta vagy a friss élesztős leveles tészta. Ebből az édes leveles tésztából akár édes, akár pikáns töltelékkel töltsen isteni csigákat vagy akár rácsos rétest is készíthet.

Még több receptötlet és Tante Fanny hírlevele a www.tantefanny.hu oldalon.

Köszölje meg! Sok örömet a kísérletezéshez, sok sikert a sütéshez és jó élményt kívánok!
Az Ön Tante Fannyja



⌚ kb. 35 PERC
🍳 20 - 25 PERC

HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
200 g paradicsom
1 köteg póréhagyma
100 g szalonna, felkockázva
150 g fetasajt
100 g kukorica
zöld, magozott olíva
só és bors

Fetárral, szalonnával és paradicsommal töltött pizzagyűrű

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 200 °C-ra melegítse elő normál sütő esetén.
- 2 A paradicsomot mossa meg, és kockázza fel. A póréhagymát tisztítsa meg és vágja karikákra.
- 3 A pizzatésztát közvetlenül a hűtőszekrényből használja fel, vegye ki a csomagolásból és sütőpapírral együtt tekerje ki egy tepsire. A paradicsomot, póréhagymát, szalonnát, kukoricát és olívát tegye a tésztára.
- 4 Kevés sóval és borssal fűszerezze, majd a fetasajtot is morzsolja rá. Az így előkészített pizzát hosszában tekerje fel.
- 5 A feltekert tésztát vagdossa be, de ne vágja át.
- 6 A tekercsből formázzon gyűrűt, a végeket nyomja össze. Kevés liszttel hintse meg, és pár helyen szurkálja meg.
- 7 Előmelegített sütőben kb. 20 - 25 perc alatt süsse készre.





⌚ kb. 20 PERC
🍲 20 - 25 PERC

Török pizza

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 210 °C-ra melegítse elő (alsó/felső melegítés esetén).
- 2 Serpenyőben hevítse fel az olívaolajat és a hagymát alacsony hőmérsékleten párolja. A húst adja hozzá, és pirítsa meg.
- 3 A paradicsomszószt és a félbevágott koktélpáradicsomot adja hozzá, majd fokhagymával, fahéjjal, római köménnyel, sóval és borssal fűszerezze. További 15 percig párolja, amíg a leve elfő.
- 4 Adja hozzá a fenyőmagot, szükség esetén sóval ízesítse, majd a masszát tegye félre hűlni.
- 5 A pizzatésztát mindig közvetlenül a hűtőszekrényből használja fel. A sütőpapírral együtt tekerje ki, és 4 - 5 ovális darabot vágjon belőle.
- 6 A húsos masszát halmozza a tésztadarabok közepére, a széleket kicsit emelje meg és a tésztavégeket nyomja össze. A tészta széleket olajjal kenje meg.
- 7 A hajó formájú pizzaszeteleteket tegye alufóliával bélelt tepsire (az alufólia segít, hogy a szeletek hajó formájúak maradjanak).
- 8 Előmelegített sütőben 210 °C-on kb. 20 - 25 percig süssse, amíg a tészta aranybarna nem lesz. Korianderrel megszórva tálalja.

HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
3 ek. olívaolaj
250 g hagyma, felaprítva
500 g darált hús (bárány vagy marha)
3 ek. paradicsomszószt
10 koktélpáradicsom, felezve
2 gerezd finomra aprított fokhagyma

1 tk. őrölt fahéj
1 ½ tk. őrölt római kömény
50 g fenyőmag
3 ek. friss, aprított koriander
só és cayennei bors
kevés olaj a kenéshez





🕒 20 PERC
📏 kb. 20 PERC

Csirkés - zöldséges tekercsek

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A friss rétestésztát a csomagoláson leírtaknak megfelelően készítse elő. A sütőt 190 °C-ra melegítse elő, normál sütő esetén.
- 2 A csirkemellet kevés olajon pirítsa át, majd hagyja hűlni. A friss sajtkrémet a borsóval és a kukoricával keverje össze, majd adja hozzá a kihűlt csirkemellet, és fűszerezze.
- 3 4 réteslapot fektessen egymásra úgy, hogy mindegyiket megkeni olvasztott vajjal.
- 4 A töltelékét vigye fel a tészta alsó harmadára, és konyharuha segítségével tekerje fel a rétest, végül olvasztott vajjal kenje meg.
- 5 A rétest vágja kb. 4 cm-es darabokra, és helyezze egy vajjal kikent sütőformába. Még egyszer kenje meg olvasztott vajjal, végül szórja rá az apróra vágott paradicsomot.

Előmelegített sütőben, közepső sínen kb. 20 perc alatt süsse aranybarnára.

HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss rétestészta 200 g
175 g friss sajtkrém
100 g borsó
100 g kukorica
2 db csirkemell, kis darabokra vágva
só, bors
4 db kockátparadicsom, felaprítva
vaj a kenéshez
kevés olaj





🕒 20 PERC
📅 20 - 25 PERC

HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss rétestészta 200 g
2 szál rebarbara, meghámozva, apróra darabolva
100 g étcsokoládé
250 g túró
2 tojás
70 g cukor
50 g liszt
tejföl, kevés porcukor



Édes kelyhek rétestésztából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A friss rétestésztát a csomagoláson leírt útmutató szerint készítse elő. A masszát készítse el előre, mielőtt a réteslapokat kivenné a csomagolásból.
- 2 Az étcsokoládét gőz fölött olvassza fel. A tojás sárgáját a túróval, liszttel és olvasztott csokoládéval keverje simára.
- 3 A tojásfehérjét verje kemény habbá, majd a cukrot apránként adja hozzá. A habot óvatosan forgassa a csokoládés krémbe.
- 4 A muffinformákat olvasztott vajjal kenje meg és tegye félre.
- 5 A réteslapokat hajtogassa szét és vágja 4 darabra. Olvasztott vajjal kenje meg és 4 lapot helyezzen egy muffinformába. A sarkokat igazítsa meg, hogy úgy nézzen ki, mint egy virágszirom.
- 6 A csokoládémasszával töltsé félig a kelyheket, erre halmozza a rebarbarát, és alsó sínen 180 °C-on kb. 20 - 25 perc alatt süsse aranybarnára. Akkor kész, ha a massa már nem folyik.
- 7 Kedve és ízlése szerint a kész kelyheket sütés után rebarbarával és cukorral édesített tejfőllel finomíthatja.

Tipp: ha a rétes sarkai túl gyorsan barnulnának, egyszerűen takarja be alufóliával. Ha a rebarbara helyett más gyümölccsel készíti el, pl. áfonyával vagy málnával, a friss gyümölcsöket csak a sütés után tegye a kelyhekre.



⌚ kb. 20 PERC
📅 15 - 20 PERC

Dán töltött láska édes koppenhágai

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt melegítse elő 175 °C-ra alsó/felső melegítésű sütő esetén.
- 2 A tejből, vaníliás pudingporból és cukorból a csomagoláson leírtak szerint főzzön pudingot, és tegye félre hűlni.
- 3 A gyümölcsös töltelékhez a cseresznyelevet főzze fel a cukorral, ha szükséges, keverjen hozzá kukoricakeményítőt. Amikor sűrűre főtt, adja hozzá a cseresznyét, keverje át, vegye le a tűzről és hagyja hűlni.
- 4 A friss élesztős leveles tésztát közvetlenül a hűtőszekrényből használja fel, sütőpapírral együtt tekerje ki tepsire. A tésztát vágja 8 négyszögre, és a sarkait kicsit hajtsa be. Minden tészta közepére kenjen a vaníliás krémből, felvert tojással kenje meg, és kb. 15 - 20 perc alatt süsse aranyárágára.
- 5 A kész süteményeket vegye ki a sütőből, hagyja kihűlni, majd a gyümölcsös tölteléket halmozza a pudingtöltelékre, és mandulával, jégcukorral vagy aprított pisztáciával dekorálja.

HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss élesztős
leveles tészta 400g
1 felvert tojás a kenéshez

A gyümölcsös töltelékhez:
1 üveg cseresznyebefőtt
1/4 l cseresznyelé
40 g cukor
kevés kukoricakeményítő

A pudingkrémhez:
¼ l tej
1 cs. vaníliás pudingpor
1 ek. cukor

A mázhoz:
1 tojásfehérje
kb. 200 g porcukor





⌚ kb. 15 PERC
📅 15 - 20 PERC

Bodzaszirágos tortácskák

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 180 °C-ra melegítse elő.
- 2 A tésztát vegye ki a hűtőből, szobahőmérsékleten kicsit pihentesse, a sütőpapírral együtt tekerje ki, és 10 cm átmérőjű, vajjal kikent sütőformákat béleljen ki a tésztával. A kilógó széleket vágja le.
- 3 Előmelegített sütőben kb. 15 - 20 perc alatt süsse vakon.
- 4 A tortácskákat hagyja hűlni, és óvatosan emelje ki a formából.
- 5 A túrót, bodzaszirpöt és a felvert tejszínhabot keverje simára, és kenje a kisült tésztalapra.
- 6 Az előkészített gyümölcsöt halmozza a túrós krémre, porcukorral hintse meg és frissen tálalja.

HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss linzertészta 300 g
250g túró, vagy friss sajtkrém
75 ml bodzaszirp
75 ml tejszín
400 g friss gyümölcs (pl. erdei gyümölcs, cseresznye, nektarin)
vaj a formák kenéséhez
porcukor a szóráshoz



Tipp: a rakon süléshez a nyers tésztát takarja be sütőpapírral és száraz hüvelyesekkel (borsó, bab, lencse ...) töltse meg a sütőformát. Így a tészta szélek nem csúsznak le, az alap pedig szép egyenletesen sült, nem lesz szalonnás.



⌚ kb. 30 PERC
🕒 10 - 12 PERC

HOZZÁVALÓK: A leveles tészta csigákhoz:
1 cs. Tante Fanny
friss leveles tészta 270 g
50 g friss sajt
100 g reszelt sajt
100 g sonka
1 tojás a kenéshez
aprított pisztácia
kevés pirospaprika

A tökleveshez:
500 g tök (pl. hokkaido),
hámozva, durvára szeletelve
1 nagy fej hagyma, megtisztítva,
felaprítva
2 gerezd fokhagyma, felaprítva
2 ek olaj
200 ml tejszín
1 narancs reszelt héja és leve
800 ml víz vagy húsleves
szerecsendió, só és 1 csipet
kardamom

Tésztacsiga nyársak tök - krémlevesrel

ELKÉSZÍTÉS: Tökleves

1 A hagymát és a fokhagymát olajon párolja üvegesre, adja hozzá a tököt, rövid ideig párolja, öntse fel a húslevessel (vagy vízzel) és főzze puhára. Adja hozzá a tejszínt, főzze fel, és botmixerrel pürésítse.

2 A narancs levével, reszelt héjával, kevés őrölt szerecsendióval. sóval és kardamommal ízesítse.

ELKÉSZÍTÉS: leveles tészta csigák

1 A leveles tésztát a felhasználás előtt kb. 10 perccel vegye ki hűtőből.

2 A sütőt 210 °C-ra melegítse elő normál sütő esetén.

3 A leveles tésztát sütőpapírral együtt tekerje ki egy tepsire, friss sajttal kenje meg, reszelt sajttal szórja meg és halmozza rá a sonkát is. Ízlés szerint szórja meg pirospaprikával, ill. kevés sóval is fűszerezheti.

4 A leveles tésztát hosszanti irányban tekerje fel szorosan és vágja kb. 2 - 3 cm széles szeletekre, és vékony fanyárrsal szúrja át. A tekercseket tojással kenje meg és szórjon rá aprított pisztáciát.

5 A nyársakat tegye sütőpapírral bélelt tepsire és kb. 10 - 12 perc alatt süsse aranybarnára. (Hogy a fanyársak ne barnuljanak meg, egyszerűen takarja be alufóliával).



Tipp: tálalás előtt cseppentsen a levesbe néhány csepp tökmagolajat. A levest a nyársakkal együtt szervírozza.

 kb. 20 PERC
 20 - 25 PERC



HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
3 db alma, meghámozva, vékonyra szeletelve
3 db körte, meghámozva, vékonyra szeletelve
100 g szőlő, felezve
50 g kristálycukor
1 tojás a kenéshez

Édes rácsos rétes körtével és szőlővel

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A friss leveles tésztát felhasználás előtt kb. 10 perccel vegye ki a hűtőből.
- 2 A sütőt 220 °C-ra melegítse elő normál sütő esetén. Az előkészített gyümölcsöt a kristálycukorral keverje össze és rövid ideig hagyja állni.
- 3 A gyümölcsöt serpenyőben 5 - 6 percig hevítse, majd tegye félre hűlni.
- 4 A leveles tésztát a sütőpapírral együtt tekerje ki egy tepsire, és hosszában vágjon le belőle egy kb. 10 cm széles csíkot. Ezen a keskenyebb téscsíkban gurítsa végig a tészta rácsozót.
- 5 A szélesebb tészta réteget halmozza a töltelékkel úgy, hogy a széleken kb. 2 - 3 cm-t hagyjon szabadon, és tojással kenje meg.
- 6 A rácsozott tésztát terítse a töltelékre, picit húzza szét, és a széleken nyomkodja az alapra.
- 7 A rétest fedtesse sütőpapírral bélelt tepsire, a rácsozott tésztát kenje meg felvert tojással és középső sínen 220 °C-os sütőben kb. 20 - 25 perc alatt süssse aranybarnára.



Tipp: A tészta rácsozót megrendelheti a Tante Fanny Online Shopból a www.tantefanny.hu oldalon. A rácsozót úgy is elkészítheti, hogy kb. 1/2 cm-es szeleteket rág a tésztából, és ezeket rácsként teríti a töltelékre.

Friss gondolat.

Finomat ad.



☐ Igen, szeretnék
megrendelni ... db
-ot 2950,- Ft/db áron.*

* A házhozszállítás Magyarországon belül ingyenes.

NÉV: _____

UTCA: _____

IRÁNYÍTÓSZÁM: _____

HELYSÉG: _____

Tante Fanny Kft., 9027 Győr, Nagysándor József u. 21.
Tel: +36 – 96 – 542 - 250 Fax: +36 – 96 – 457 – 828
E-mail: office@tanteanny.hu, Weboldal: www.tanteanny.hu

