

Őszi receptek

együtt, okosan

Az őszi változatos ízei

Friss tészták · szezonális hozzávalók · 8 őszi recept



Friss gondolat.
Finomat ad.



FEDEZZÜK FEL EGYÜTT AZ ŐSZ ÍZEIT!

- ✓ őszi hozzávalók, változatos ízelmények
- ✓ a közös főzés öröme, recept csere-bere
- ✓ kevés hozzávaló, nagyszerű íz
- ✓ kreatív receptek, biztos siker



Színes receptötleteim az őszi asztalra

Az ősztől számunkra a változatosabbnál változatosabb terméseket: sütőtök és alma, valamint a körte, szilva, dió és gomba szezonja is most van. Ezek a kiváló hozzávalók adják számos ízletes étel alapjait.

Egy Tante Fanny friss tésztával és kis kreativitással nincsenek határok: próbálja ki az őszi recepteket és újabb ízelményekért variálja őket friss, idény hozzávalók különböző kombinációjával. És a legfontosabb mindehhez: lépje meg szeretteit saját maga által készített specialitásokkal. Hívja össze a családot és a barátokat, hiszen együtt még a kóstolás is jobban esik!

Ossza meg kedvenc receptjeit szeretteivel.

Ne csak a finom ételeket ossza meg, hanem saját ötleteit, receptjeit is és inspirálják egymást tippjeikkel. Ebben a receptfüzetben 8 őszi receptet gyűjtöttünk össze úgy, mint a pikáns pizzafonat tökmaggal, a sütőtökös füges leveles tészta, vagy az almatorta juharsziruppal - mindenki számára akad valami ínycsiklandó fogás.

A hűtőben lévő Tante Fanny friss tészta tökéletes alapot nyújt minden esetre - pakoljunk rá egyszerű, szezonális hozzávalókat, vagy töltsük meg vele a tésztát, süssük meg és már hozzá is láthatnak a vendégek.

Szerezzen csodálatos pillanatokat a barátainak és családjának a közös főzés élményével!

Őszi üdvözléssel,
Az Ön Tante Fanny-ja



Előkészítési idő



Alsó-/ felső sütés



Sütési idő



Légkeveréses sütés

Tökmag most másként.



HOZZÁVALÓK 2 pizzafonat elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
125 g túró
4 ek. tökmagolaj
3 – 4 ek. tökmag, pirítva
Só, őrölve
1 tk. liszt

 kb. 10 PERC

 200° C

 kb. 30 PERC

 180° C



PIZZAFONATOK

tökmaggal



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük.
- 2 A túrót tökmagolajjal és tökmaggal jól összekeverjük és megsózzuk.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és liszttel egyenletesen megszórjuk, majd megfordítjuk és a papírt eltávolítjuk. A tésztát a tökmagos masszával egyenletesen megkenjük úgy, hogy a felső szélét kb. 2 cm-es csíkban szabadon hagyjuk.
- 4 A tésztát az alsó szélétől kezdve feltekerjük.
- 5 A feltekert tésztát hosszában két darabra vágjuk. Mindkét darabot megfonjuk.
- 6 A középső sínen kb. 30 perc alatt aranybarnára sütjük.

*Okos
ötlet*

A tölteléket ízlés szerint tejföl és zöld vagy piros pesto keverékéből is elkészíthetjük.

Csempéssz színeket
az asztalra!



HOZZÁVALÓK egy tepsizhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
125 g tejföl, magas zsírtartalmú
1/2 vöröshagyma, hámozva, felezve, vékony
szeletekre vágva
80 g sütőtök, kimagozva, vékony szeletekre vágva
1 füge, vékony szeletekre vágva
Só és bors, őrölve
1 ek. friss rozmaryn, lecsipkedve
2 ek. olívaolaj a kikenéshez



kb. 8 PERC



220° C



15 – 20 PERC



200° C



PIZZATÉSZTA

sütőtökkel és fügével



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük.
- 2 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és sütőlapra helyezjük. Körben a széleket 1 cm szélességben visszahajtjuk és megnyomkodjuk.
- 3 Tejföllel egészen a szélekig megkenjük, majd egyenletesen megszórjuk a hagymával, tökkel és fügével. Sóval és borssal fűszerezünk, végül meghintjük rozmarynnal.
- 4 A sütő alsó sínén 15 – 20 perc alatt ropogósra sütjük.
- 5 A sütőből kivéve olívaolajjal meglocsoljuk és tálaljuk.



Szintén ízletes fogást varázsolhatunk, ha a füge helyett körtét, és durvára aprított diót használunk.

2 cs. Tante Fanny friss édes linzertészta 300 g
20 g vaj
40 g zsemlemorzsa
4 közepes alma, hámozva, magozva, kis kockákra vágva
½ tk. fahéj, őrölve
40 g dió, darálva
215 ml juharszirup
1 tojás a kenéshez, felverve
1 tk. liszt a forma lisztezéséhez
Kevés vaj a forma kikenéséhez



juharsziruppal



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 190° C-ra előmelegítjük. A tésztát a csomagoláson lévő utasításnak megfelelően előkészítjük. Serpenyőben megolvasztjuk a vaját és állandó kevergetés mellett megpirítjuk a zsemlemorzst, majd hagyjuk kihűlni. A zsemlemorzsza felét összekeverjük az almával, fahájjal, dióval és 8 ek. juharsziruppal.
- 2 A tésztát kitekerjük, a sütőpapírt eltávolítjuk és a kikent formába fektetjük. (Alternatív megoldásként a tésztát a sütőpapírral együtt is a formába helyezhetjük). A tészta leelőgő részeit visszahajtogatjuk a szélére.
- 3 A vajas zsemlemorzsza maradék felét egyenletesen a tésztára szórjuk, majd az almás masszát rátöltjük úgy, hogy a forma szélétől ½ cm szabadon maradjon. A második tésztát is kitekerjük, meglisztezzük, megfordítjuk és lehúzzuk róla a sütőpapírt. Újból meglisztezzük és kiszúróformával mintákat formázunk. A díszes tésztát az almamasszára helyezzük és a túlerő részeket levágjuk.
- 4 Tojással megkenjük és kb. 45 perc alatt a legalsó sínen készre sütjük. A maradék juharszirupot a tetejére csöpögtetjük és tálalhatjuk.

**Okos
ötlet**

Az alma helyett használhatunk szilvát vagy körtét is. A diót pedig helyettesíthetjük meggyoróval és mandulával is.

Vendégváró
muffinkák.



HOZZÁVALÓK 12 adaghoz:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
2 ek. liszt a nyújtáshoz
8 ek. olívaolaj
200 g kis gombafej, negyedelve
2 gerezd finomra aprított fokhagyma
400 g friss spenótlevél
Szerecsendió
Só és bors, őrölve
50 g vegán sajt, finomra reszelve
50 g fenyőmag, pirítva
3 ek. margarin a kenéshez



kb. 25 PERC



190° C



20 PERC



180° C



MUFFIN

gombával és spenóttal



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 190° C-ra előmelegítjük és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük.
- 2 A töltelékhez a gombát olajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a fokhagymát és spenótleveleket, sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük és 4 ek. vízzel felöntjük. Rövid időre lefedjük, hogy a spenót levelek összeessenek. Jól átkeverjük és hűtőben pihentetjük.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, majd papír nélkül visszatekerjük. A tekercset lisztezett deszkán 12 egyforma darabra vágjuk. A tekercset lefektetjük, sodrófával laposra nyújtjuk, majd a kivajazott formába helyezzük.
- 4 A kihűlt spenótos-gombás tölteléklet a formában előkészített tésztára halmozzuk, sajttal megszórjuk és előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük. Fenyőmaggal díszítve tálaljuk.

Okos

ötlet

Igazán ízletes fogást készíthetünk, ha a spenótot cukkinivel, a gombát pedig juhtúróval helyettesítjük.

Édesség az őszi
uzsonnákra



HOZZÁVALÓK egy 29 x 20 cm-es sütőformához:

1 cs. Tante Fanny friss édes linzertészta 300 g
12 nagy szilva, magozva, negyedelve
250 g tejföl
4 tojás
50 g dió, finomra aprítva
100 g cukor
2 ek. kukorica keményítő
1 csipet fahéj, őrölve
Kevés vaj a kikenéshez
Néhány felezett dió
3 ek. kristálycukor



kb. 20 PERC



190° C



kb. 45 PERC



170° C

SZILVATORTA

❖❖❖
dióval



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 190° C-ra előmelegítjük és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük.
- 2 A tejfölt a tojással összekeverjük, majd a felaprított diót, cukrot, kukoricakeményítőt és a fahéjat is hozzákeverjük.
- 3 A tésztát kitekerjük és a sütőformába helyezzük, a széleket a túlerő tésztával megerősítjük.
- 4 A masszát a tésztára öntjük és a szilvanegyedeket a masszába helyezzük.
- 5 A sütő legalsó sínén kb. 45 perc alatt aranybarnára sütjük.
- 6 A kristálycukrot egy száraz serpenyőben addig melegítjük, amíg megolvad (karamellizálódik). A felezett diókat belemártogatjuk és a szilva tetejére helyezzük.

*Okos
ötlet*

A szilva helyett őszibarackkal vagy sárgabarackkal is elkészíthető ez az édesség.



Őszi kerek finomság!



HOZZÁVALÓK egy 28 cm ø tortaformához:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
 1 kis burgonya, hámozva, nagyon vékony szeletekre vágva
 1 kis lila burgonya, hámozva, nagyon vékony szeletekre vágva
 200 g feta sajt
 3 tojás
 1 fokhagymagerezd, hámozva, áttörve
 30 g ementáli sajt, reszelve
 2 újhagyma, vékony szeletekre vágva
 1 ek. friss rozsmaring, nagyobb darabokra aprítva
 Bors, őrölve
 Kevés vaj a kikenéshez

 kb. 20 PERC

 190° C

 kb. 35 PERC

 170° C



PIZZALEPÉNY

burgonyával és fetával



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 190° C-ra előmelegítjük és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük.
- 2 A feta sajtot villával összenyomkodjuk, tojással, fokhagymával, ementáli sajtval, újhagymával és rozsmaringgal jól összekeverjük és borssal fűszerezük.
- 3 A tésztát kitekerjük, a sütőpapírt eltávolítjuk és a kikenet formába helyezzük. (Alternatív megoldásként a tésztát a sütőpapírral együtt is a formába helyezhetjük). A túlérő részekkel megerősítjük a tészta széleit.
- 4 A tojásos keveréket a tésztára töltjük, majd a a burgonyát ízlésesen ráhelyezzük.
- 5 A sütő legalsó sínén kb. 35 perc alatt megsütjük.

Okos

ötlet

A feta sajt helyett fűszerebb sajtot is használhatunk, mint például képenészes sajtot, a lila burgonya helyett pedig használhatunk hagyományos vagy céklát is. Szalonnakockákkal és kukoricával is gazdagíthatjuk.

Friss körte a kertből.



HOZZÁVALÓK egy tepsizhez:

1 cs. Tante Fanny friss vajos leveles tészta 270 g
(Alternatív: 1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g)
4 körte, hámozva, felezve, magozva
½ citrom leve
150 g friss sajt
300 g nugát vagy csokoládékrém
1 ek. tökmag, pirítva



kb. 20 PERC



200° C



15 – 20 PERC



180° C



NUGÁT TORTA

...
körtével és tökmaggal



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük.
- 2 Egy nagy edényben vizet forralunk, beletesszük a citromlevet és a körtéket, kb. 15 percig főzzük, majd hagyjuk kihűlni.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és a sütőlapra helyezzük. A lelógó széleket kb. 1 cm szélességben visszahajtjuk és megnyomkodjuk. Villával megszúrkaljuk.
- 4 Nugátkrémet és a friss sajtot összekeverjük, majd ezzel a masszával megkenjük a tésztát és ráhelyezzük a körtedarabokat.
- 5 A sütő középső sínén 15 – 20 percig sütjük.
- 6 Tökmaggal megszórva tálaljuk.

*Okos
ötlet*

Különösen finom, ha pirított tökmag helyett kandírozott tökmagot használunk.

Vöröskáposzta
ízlésesen csomagolva



HOZZÁVALÓK egy kb. 12 x 30 cm-es szögletes formához:

1 cs. Tante Fanny nyújtott rétestészta 200 g
900 g vöröskáposzta, vékony csíkokra vágva
1 csipet fahéj, őrölve
1 szegfűszeg
1 – 2 ek. kristálycukor
500 ml vörösbort
2 körte, hámozva, magozva, kockára vágva
1 – 2 ek. zsemlemorzsza
Só és bors, őrölve
Kevés margarin a zsírozáshoz és a kenéshez



kb. 30 PERC



180° C



kb. 30 PERC



160° C



VÖRÖSKÁPOSZTÁS RÉTES

körtével



- 1 A hűtőből kivett réteslapokat 15 – 20 percig szobahőmérsékleten pihentetjük.
- 2 Káposztát a sóval, borssal, fahéjjal, szegfűszeggel és cukorral egy edénybe helyezzük, majd vörösbort meglocsoljuk. Lassan, fedő nélkül pároljuk addig, amíg a folyadék elpárolog. Időközönként megkeverjük.
A körtedarabokat és a zsemlemorzsát hozzákeverjük, a szegfűszeget eltávolítjuk. Hagyjuk kihűlni és kóstoljuk meg.
- 4 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük.
- 5 A kikent formát 3 réteslappal lazán kibéleljük. A masszát a formában lévő réteslapra töltjük, majd a maradék réteslapokkal betakarjuk és margarinnal átkenyjük.
- 6 Középső sínen kb. 30 perc alatt aranybarnára sütjük.

Okos

ötlet

A vöröskáposzta vagy a körte, savanykás almával is helyettesíthető, mint pl. Boskop vagy Idared fajtákkal. Igazán lekerekíti az őszi ízvilágot, ha sült gesztenyét is használunk a töltelékhez.



Friss gondolat.
Finomat ad.

Friss tésztáink - Az alap minden kreatív ötlethez



Maresi Foodbroker Kft., 1118 Budapest, Homonna u. 2.-4.

Tel: +36-1-248-3030

email: office@maresi.hu Weboldal: www.tantefanny.hu