



RECEPTFÜZET  
NR. 8

# Receptötletek

a friss, sütésre kész tésztákhoz.

Friss gondolat.

Finomat ad.



Friss készlet -  
friss ötletekkel töltre!



## Friss és sokoldalú


Minden évben elérkezik az idő, amikor újra megsüthetjük kedvenc karácsonyi kekszeinket. Különösen a gyerekek számára okoz ez nagy örömet az adventi időszakban. „Mikor sütünk megint kekszet?”- kérdezik idő előtt, sokszor már nyáron! És ha eljön az idő, nem halogathatjuk tovább ezt a szép feladatot. Vegyük Tante Fanny friss karácsonyi tésztáit, nyújtuk és szaggassuk ki kedvünk szerint különböző karácsonyi formákkal!

Mindenekelőtt a választáson legyen túl, mert Tante Fanny széles választékot kínál finom karácsonyi tésztáiból is: friss csokoládés linzertészta, mézeskalács tészta vagy a friss linzertészta. Vegyen egyszerűen többet és kísérletezzen kedvére a gyermekeivel. Ha megmarad? Nincs probléma: a nyers tésztát lefagyaszthatja. Mindig csak annyit olvasson ki, amennyiből friss kekszet szeretne sütni, akkor is, amikor az üzletekben már nem kapható.

Sok örömet, sikeres sülést és Boldog Karácsonyt  
kírán az Ön Tante Fannyja!





 kb. 35 PERC

 10 PERC

## Mézeskalács doboz friss mézeskalács tésztából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 180 °C-ra melegítse elő alsó-/felső melegítésű sütő esetén.  
A mézeskalács tésztát kb. 10 perccel a feldolgozás előtt vegye ki a hűtőből.
- 2 A tésztát vegye ki a csomagolásból és lisztezett munkalapon 5 – 7 mm vastagságúra nyújtsa ki.
- 3 Vágjon két egyforma nagyságú téglalapot az alapnak és a tetőnek, ill. két – két azonos méretű téglalapot a doboz oldalainak, és helyezze sütőpapírral bélelt tepsire.
- 4 Előmelegített sütőben kb. 10 percig süsse, majd hagyja hűlni.
- 5 A tojásfehérjét keverje össze a porcukorral és a citromlével, és ezzel a mázzal építse össze a doboz elemeit. Ahhoz, hogy a doboz stabil legyen, az oldalelemeket kívülről és belülről is kenje meg a mázzal, és hagyja alaposan megszáradni.
- 6 A maradék mázzal és szórógyöngyökkel díszítse a dobozt ízlés szerint.

HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss  
mézeskalács tészta 400 g

A mázhoz:  
1 tojásfehérje  
200 g porcukor  
egy fél citrom leve  
színes szórógyöngyök

*Tipp: a kész dobozt különböző kekszekkel töltheti.*



 kb. 20 PERC

 6 - 8 PERC

## Áfonyás kekszek friss linzertésztából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A friss linzertésztát a csomagoláson leírtak szerint készíte elő. A sütőt 180 °C-ra melegítse elő légkeveréses sütő esetén.
- 2 A vajkrémhez az összes hozzávalót keverje alaposan össze, és tegye hűtőbe.
- 3 A friss linzertésztát lisztezett deszkán nyújtsa ki és szaggassa ki. A formákat tegye sütőpapírral bélelt tepsire és 180 °C-on kb. 6 – 8 perc alatt süsse világosra, és rögtön vegye le a sütőlapról.
- 4 A vajkrémet töltsé csillagsórós habzsákba, és ezzel ragassza össze a kekszeket.
- 5 A kész kekszet csokimázzal és áfonyával díszítse.

HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss  
linzertészta 400 g

2 ek porcukor  
1 tk rum  
1 cs. vaníliás cukor


A vajkrémhez:

50 g áfonya, néhány szemet tegyen  
félre a díszítéshez, a többit vágja  
durvára  
100 g vaj

A mázhoz:

1 cs. csokoládéöntet por

*Tipp: a receptet más aszalt gyümölcsekkel is elkészítheti.*

 20 PERC

 40 PERC



## Áfonyás torta friss leveles tésztából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 190 °C-ra melegítse elő alsó-/felső melegítésű sütő esetén. A tésztát a csomagoláson leírtak szerint készítse elő.
- 2 A leveles tésztát tekerje ki és sütőpapírral együtt tegye a tortaformába, igazítsa a szélekhez és villával szurkálja meg.
- 3 A vaníliás krémhez 200 ml tejet főzzön fel a fahéjjal és a vaníliával.
- 4 A maradék tejet a pudinggal és a tojások sárgájával keverje simára, majd adja a forrásban lévő tejhez, és keverés mellett lassú tűzön főzze meg – tegye félre hűlni. Az áfonyát keverje hozzá, majd a masszát simítsa a leveles tésztára.
- 5 A leveles tészta tortát 190 °C-on kb. 35 – 40 perc alatt süsse készre.

HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g  
250 g áfonyabefőtt, levével együtt  
250 ml tej  
20 g vaníliás pudिंगpor  
2 tojás sárgája  
2 csipet fahéj  
1 vaníliarúd belseje



Tipp: a maradék tésztából szaggasson csillagokat, süsse meg és a tortát díszítse csillagokkal és porcukorral.



 20 PERC

 35 - 40 PERC



## Körtés-csokis-torta


friss csokoládés linzertésztából


ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A friss csokoládés linzertésztát nyújtsa ki, és a csomagoláson lévő útmutató szerint készítse elő. A sütőt légkeveréses sütő esetén 180 °C-ra melegítse elő.
- 2 A tésztát nyújtsa vékonyra és tegye egy vajjal kikent tortaformába. Vágjon ki sütőpapírból a torta mérete szerinti darabot, majd helyezze a tésztára, lencsével vagy babbal töltsa a forma pereméig, és 180 °C-on kb. 10 – 15 percig süsse vakon. Vegye ki a sütőből, a lencsét, ill. babot a sütőpapírral együtt távolítsa el, és hagyja kihűlni a tésztát.
- 3 A túrót, tojást, porcukrot és az olvasztott csokoládét keverje simára.
- 4 A lecsepegetett körtét tegye a tortaalapra, majd öntse rá a túrós masszát. Légkeveréses sütőben 170 °C-on kb. 35 - 40 perc alatt süsse készre.
- 5 A torta akkor kész, amikor a massa már nem folyik.

**HOZZÁVALÓK:** 1 cs. Tante Fanny friss csokoládés linzertésztá 400 g  
250 g túró  
3 tojás  
50 g porcukor  
100 g tejszokoládé, olvasztva  
1 doboz körtekompót, lecsepegetve

*Tipp: Ennek a karácsonyi tortának természetesen a világos változatát is megsütheti a 400 g-os friss linzertésztából.*

 kb. 20 PERC

 20 - 25 PERC



## Töltött rétes

nyújtott rétesléstáblából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A rétesléstát a csomagoláson leírtak szerint készítse elő. A sütőt 170 °C-ra melegítse elő alsó-/felső melegítésű sütő esetén.
- 2 A tejet, tojást, fahéjat, kristálycukrot egy tálban keverje össze. A felkockázott briót adja hozzá.
- 3 A réteslapokat fektesse az előkészített munkalapra, két-két réteslap közé kenjen olvasztott vajat.
- 4 A töltelékot tegye a tészalapra, morzsolt vaníliás kiflivel szórja meg, a széleket hajtsa be és tekerje fel a rétest. A tetejét vajjal kenje meg és a maradék morzsával díszítse.
- 5 A rétest 170 °C-on kb. 20 – 25 perc alatt süsse arany barnára.



HOZZÁVALÓK: A töltelék 2 réteshez (4 réteslapból)

1 cs. Tante Fanny friss nyújtott  
réteslap 200 g  
200 g briós, felkockázva  
150 g tej  
2 tojás  
1 csipet fahéj

10 g kristálycukor  
100 g vaníliás kifli morzsa  
olvasztott vaj



Tipp: Ezt a rétest sütheti tostaformában is. Így szépen megtartja a formáját, és akár csiga alakzatúra fellekerve is sütheti.

 kb. 15 PERC  
 10 - 15 PERC



## Tojáslikőrös-tormyocskák friss leveles tésztából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A leveles tésztát a csomagoláson leírtak szerint készítse elő. A sütőt 210 °C-ra melegítse elő alsó-/felső melegítésű sütő esetén.
- 2 A tojáslikőrös krémhez minden hozzávalót keverjen össze és turmixolja. A kapott krémet tegye a hűtőszekrénybe.
- 3 A leveles tésztát különböző méretű csillag alakú formákkal szaggassa ki. Felvert tojással kenje meg és 210 °C-ra előmelegített sütőben kb. 10 – 15 perc alatt süsse aranybarnára.
- 4 A kész csillagokat hagyja hűlni. A krémet habzsákkal vigye fel a csillagokra úgy, hogy a nagyobb csillagokkal kezdje, majd a krémes rétegre egy kisebbet tegyen, végül a tetejére a legkisebbet.

**HOZZÁVALÓK:** 1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g  
1 tojás a kenéshez

Ezt a desszertet természetesen Tante Fanny **friss karácsonyi tésztáiból** is elkészítheti!

A tojáslikőrös krémhez:  
250 g mascarpone  
100 ml habtejszín  
100 ml tojáslikőr  
ízlés szerint porcukor



*Tipp: Tojáslikőr helyett más likőrrel is érdemes kipróbálni ezt a receptet. Így ez a finom desszert különleges jelleget kap.*





Friss gondolat.  
Finomat ad.



Maresi Foodbroker Kft., 1118 Budapest, Homonna u. 2.-4.  
Tel: +36-1-248-3030  
email: [office@maresi.hu](mailto:office@maresi.hu) Weboldal: [www.tantefanny.hu](http://www.tantefanny.hu)