



RECEPTFÜZET
NR. 8

Receptötletek

a friss, sütésre kész tésztákhoz.

Friss gondolat.

Finomat ad.



Friss tészták -
friss ölelekkel tölve!



Friss karácsonyi tésztáinkkal
garantált a siker.

Minden évben elérkezik az idő, amikor újra megsüthetjük kedvenc karácsonyi süteményeinket. Különösen a gyerekek számára okoz ez nagy örömet az adventi időszakban. „Mikor sütünk megint karácsonyi 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, nyújtsuk és szaggassuk ki kedvünk szerint különböző karácsonyi formákkal!

Mindenekelőtt a választáson legyél túl, mert Tante Fanny széles választékot kínál finom karácsonyi tésztáiból is: friss csokoládés linzertészta, mézeskalács tészta, beigli tészta, linzertészta, vaníliás kifli tészta és mandulás, kanírozott narancsos linzertészta. Vegyél többfélét és kísérletezz kedvedre gyermekeiddel. Ha megmarad? Nincs probléma: a nyers tésztát lefagyaszthatod. Mindig csak annyit olvassz ki, amennyiből friss süteményt szeretnél sütni, akkor is, amikor az üzletekben már nem kapható.

Sok örömet, sikeres sütést és boldog karácsonyt
kíván a Te Tante Fanny!



Még több recept: www.tantefanny.hu





kb. 35 PERC



10 PERC

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

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

Mézeskalács doboz friss mézeskalács tésztából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 180° C-ra melegítsd elő alsó-/felső melegítésű sütő esetén.
A mézeskalács tésztát kb. 10 perccel a feldolgozás előtt vedd ki a hűtőből.
- 2 A tésztát vedd ki a csomagolásból és lisztezett munkalapon 5 – 7 mm vastagságúra nyújtsd ki.
- 3 Vágj két egyforma nagyságú téglalapot az alapnak és a tetőnek, ill. két – két azonos méretű téglalapot a doboz oldalainak, majd helyezd sütőpapírral bélelt tepsire.
- 4 Előmelegített sütőben kb. 10 percig süsd, majd hagyd kihűlni.
- 5 A tojásfehérjét keverd össze a porcukorral és a citromlével, majd ezzel a mázzal építsd össze a doboz elemeit. Ahhoz, hogy a doboz stabil legyen, az oldalelemeket kívülről és belülről is kend meg a mázzal és hagyd alaposan megszáradni.
- 6 A maradék mázzal és szórógyöngyökkel díszítsd a dobozt ízlés szerint.

Akos ötlet: a kész dobozt különböző kekszekkel töltheted meg.



... Elkészítési idő



... Sütési idő



 kb. 20 PERC
 6 – 8 PERC

Áfonyás kekszek friss linzertésztából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A friss linzertésztát a csomagoláson leírtak szerint készítsd elő. A sütőt 180° C-ra melegítsd elő légkeveréses sütő esetén.
- 2 A vajkrémhez az összes hozzávalót keverd alaposan össze és tedd hűtőbe.
- 3 A friss linzertésztát lisztezett deszkán nyújtsd ki és szaggasd ki. A formákat tedd sütőpapírral bélelt tepsire, és 180° C-on kb. 6 – 8 perc alatt süsd világosra, majd rögtön vedd le a sütőlapról.
- 4 A vajkrémet töltsd csillagszerű csőbe, és ezzel ragaszd össze a kekszeket.
- 5 A kész kekszet csokimázzal és áfonyával díszítsd.

HOZZÁVALÓK: 1 cs. Tante Fanny friss
linzertészta 400 g

1 tk rum
1 cs. vaníliásukor

A vajkrémhez:
50 g áfonya, néhány szemet félre a
díszítéshez, a többit vágd durvára
100 g vaj
2 ek porcukor

A mázhoz:
1 cs. csokoládéöntet por

Okos ötlet: a receptet más aszalt gyümölccsel is elkészítheted.



🕒 20 PERC
📅 40 PERC

Áfonyás torta friss leveles tésztából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt 190° C-ra melegítsd elő alsó-/felső melegítésű sütő esetén. A tésztát a csomagoláson leírtak szerint készítsd elő.
- 2 A leveles tésztát tekerd ki és sütőpapírral együtt tedd a tortaformába, igazítsd a szélekhez és villával szurkáld meg.
- 3 A vaníliás krémhez 200 ml tejet főzz fel a fahéjjal és a vaníliával.
- 4 A maradék tejet a pudingporral és a tojások sárgájával keverd simára, majd add a forrásban lévő tejhez, és keverés mellett lassú tűzön főzd meg – tedd félre hűlni. Az áfonyát keverd hozzá, majd a masszát simítsd a leveles tésztára.
- 5 A leveles tészta tortát 190° C-on kb. 35 – 40 perc alatt süsd készre.

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



Okos ötlet: a maradék tésztából szaggass csillagokat, süsd meg őket, és díszítsd velük a tortát, majd szórd meg porcukorral.



20 PERC



35 – 40 PERC



Körtés-csokis-torta

friss csokoládés linzertésztából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A friss csokoládés linzertésztát nyújtsd ki, és a csomagoláson lévő útmutató szerint készítsd elő. A sütőt légkeveréses sütő esetén 180° C-ra melegítsd elő.
- 2 A tésztát nyújtsd vékonyra és tedd egy vajjal kikent tortaformába. Helyezz a tésztára egy megfelelő méretűre vágott sütőpapírt, a tészta pereméig töltsd meg lencsével vagy babbal és 180°C-on süsd vakon 10-15 percig. A lencsét, ill. babot a sütőpapírral együtt távolítsd el, és hagyd kihűlni.
- 3 A túrót, tojást, porcukrot és az olvasztott csokoládét keverd simára.
- 4 A lecsepegetett körtét tedd a tortaalapra, majd önts rá a túrós masszát. Légkeveréses sütőben 170° C-on kb. 35 – 40 perc alatt süsd készre.
- 5 A torta akkor van kész, amikor a massa már nem folyik.

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

Akos ötle! Ennek a karácsonyi tortának természetesen a világos változatát is megkértheted a 400 g-os friss linzertésztából.



⌚ kb. 25 PERC
📅 18 – 20 PERC

Töltött mézeskalács

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A töltelékhez a kandírozott narancshéjat, cukrozott citromhéjat, a kis kockákra vágott fügét, mazsolát, reszelt csokoládét, darált diót és kb. 2 – 3 evőkanál ribizlilekvárt keverjük össze, kevés rumot adjunk hozzá.
- 3 A tésztákat röviden gyúrjuk át, és lisztezett deszkán 5 – 7 mm vastagra nyújtjuk ki.
- 4 Fektessük sütőlapra az első tészta lapot, kenjük rá a töltelékét és helyezzük rá a második tészta lapot.
- 5 Tejjel kenjük meg és villával szurkáljuk meg. Előmelegített sütőben kb. 180° C-on 18 – 20 percig sütjük.
- 6 A kihűlt süteményt vágjuk kis kockákra. Cukormázzal, kandírozott cse-resznyével díszíthetjük.

HOZZÁVALÓK: 1 tepsis süteményhez

2 cs. Tante Fanny friss mézeskalács
tészta 400 g
100 g csokoládé reszelve
100 g dió darálva
60 g kandírozott narancshéj aprítva
60 g cukrozott citromhéj

60 g mazsola
60 g füge kis kockákra vágva
2 – 3 ek ribizlilekvár
Rum ízlés szerint
Tej a kenéshez

Okos ötlet: Ha esetleg marad tészta, lisztezett deszkán gyúrjuk át, nyújtjuk 5-7 mm vastagra és a szaggatásunk belőle karácsonyi formákat. A kekszeket 180 °C-ra előmelegített sütőben 6-8 perc alatt sütjük meg.



kb. 15 PERC



10 - 15 PERC

Tojáslikőrös tornyocskák friss leveles tésztából

ELKÉSZÍTÉS:

- 1 A leveles tésztát a csomagoláson leírtak szerint készítsd elő. A sütőt 210° C-ra melegítsd elő alsó-/felső sütésen.
- 2 A tojáslikőrös krémhez minden hozzávalót keverj jól össze. A kapott krémet tedd a hűtőszekrénybe.
- 3 A leveles tésztát különböző méretű, csillag alakú formákkal szaggasd ki. Felvert tojással kend meg és 210° C-ra előmelegített sütőben kb. 10 – 15 perc alatt süsd aranybarnára.
- 4 A kész csillagokat hagyd kihűlni. A krémet habzsákkal vidd fel a csillagokra úgy, hogy a nagyobb csillagokkal kezdőd, majd a krémes rétegre egy kisebbet tegyél, végül a tetejére a legkisebbet.

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

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

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

Használj: Tojáslikőr helyett más likőrrel is érdemes kipróbálni ezt a receptet, így ez a finom desszert különleges jelleggel kap.

KEDVENC KEKSZ RECEPTJEINK, *amik mindig sikerülnek.*



Még több recept: www.tantefanny.hu

