



8
RECEPT
Neked



TÉSZTASZERLEM

Finom és egyszerű
RECEPT ÖTLETEK
TAVASZRA

ELJÖTT AZ IDŐ: az inspiráló TAVASZ IDEJE

Ebben a számban a kerek
tésztához (32 cm) hozunk finom és
friss tavaszi ízeket



Kis erőfeszítéssel nagy hatás
az étkezőasztalnál? Rövidre vágott
virágok muffin formákba
helyezve (12. oldal)



Szemet gyönyörködtető élvezet:
Látványos spenátos quiche
camembert-el és retekkel (4. oldal)



Egy rendkívül egyszerű dekoráció,
amely az otthonodba hozza a tavaszt és
pillanatok alatt elkészíthető: tavaszi
virágok teáscsészében (11. oldal)



Tavaszi sanka és tojás maradékok?
Tökéletesen felhasználhatóak egy kiadás
quiche töltelékeként (16. oldal)



ÍZLETES TAVASZ: AZ ÉV FANNYTASZTIKUS IDŐSZAKA

Amikor beköszönt a tavasz, örül a lelkünk. Hosszabbak lesznek a nappalok, a napnak kezd ereje lenni. A nagy változásokat a kis dolgok követik: megmutatkoznak az első rügyek és virágok is.

Ez egy jó alkalom, hogy valami új kezdődjön el, nemcsak a kertben, hanem a konyhában és a konyhaasztalon is. Ezért ízletesen kreatív receptjeinkkel és dekorációs ötletekkel szeretnénk ihletet nyújtani, mi kerüljön húsvétkor és az ünnepek után az asztalra tavasszal.

Ennek a receptfüzetnek a középpontjába a **Tante Fanny friss omlós quiche és linzertésztát 300 g (32 cm)** állítottuk. Bőséges quiche ételek, édes torták, sokoldalú fogások, amik minden ízlés számára igazi élményt nyújtanak úgy, hogy közben látványosságukkal a szemünket is gyönyörködtetik. Egy finom galette a kerek quiche tésztából gyorsan és egyszerűen elkészül, sőt még sütőforma sem szükséges hozzá.

Sok sikert és sok pozitív tavaszi érzést kíván,
a Tante Fanny csapata



...Előkészítési idő



...Alsó-/ felső sütés



...Sütési idő



...Légkeveréses sütés



HOZZÁVALÓK egy 28 cm quiche-hez:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
 100 g spenótpüré, felforrvalva
 100 ml tejszín
 5 tojás
 1 gerezd fokhagyma, aprítva
 2 szál újhagyma, karikákra vágva
 200 g camembert, szeletelve
 Néhány retek, vékonyra szeletelve
 Só, bors és szerecsendió őrölve



kb. 20 perc



200° C



40 – 45 perc



180° C



SPENÓTOS QUICHE CAMEMBERT-EL ÉS RETEKKEL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A spenótot a tejszínt és a tojást simára keverjük. Sóval, borssal, szerecsendióval és a fokhagymával jól megfűszerezünk.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és a sütőpapírral együtt egy formába fektetjük (így a zsírozást kihagyjuk). A lelógó tésztaszéleket visszahajtjuk.
- 4 A spenótot a tésztára öntjük, rászórjuk az újhagymát és a camembert-t a tetején elrendezük.
- 5 A quiche-t a sütő legalsó sínén 40 – 45 perc alatt aranybarnára sütjük. Ezalatt a retket besózzuk és végül a megsült quiche-re helyezzük.



Ez a quiche hidegen és melegen is fogyasztható. Ha hidegen találjuk, akkor a retket azonnal rátehetjük.



HOZZÁVALÓK egy galette-hez:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
 250 g magas zsírtartalmú tejföl
 1 kisebb édeskömény, vékonyan felvágva
 1 kisebb zöldalma, vékonyan felvágva
 1 lilahagyma, kis kockákra vágva
 100 g bacon, szeletelve
 Só és bors, őrölve



15 perc



200° C



30 – 35 perc



180° C



GALETTE ÉDESKÖMÉNNYEL ÉS BACONNEL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A tejfölt sóval és borssal fűszerezzük.
A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsibe kitekerjük. A tejfölt a közepén szétkenjük úgy, hogy a szélektől kb. 4 cm szabadon maradjon. Az édesköményt, almát és hagymát rátesszük.
- 3 A tészta szélét a masszára hajtjuk és rátesszük a bacont is.
- 4 A sütő legalsó sínén 30 – 35 perc alatt megsütjük.



A vegetáriánusok egyszerűen csak hagyják ki a bacont, vagy helyettesíthetik füstölt tofuval is.



HOZZÁVALÓK egy Ø 28 cm quiche-hez:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
 4 tojás
 250 g tejföl
 250 g füstölt lazac, nagyobb darabokra vágva
 2 tk. torma, reszelve
 500 g zöld spárga, meghámozva
 Só és bors örölte
 Zsázsa a díszítéshez



kb. 25 perc



200° C



kb. 40 perc



180° C



QUICHE SPÁRGÁVAL ÉS LAZACCAL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és a sütőpapírral együtt egy formába fektetjük. A leelőgő tésztaszéleket visszahatjuk és a tészta alját egy villával megszúráljuk.
- 3 A tojásokat a tejföllel elkeverjük, hozzáadjuk a lazacot, a tormát és sóval, borssal fűszerezzük.
- 4 A masszát a tésztára töltjük, elsimítjuk és a spárgát sugár alakban rárendezzük.
- 5 A quiche-t a sütő legalsó sínén kb. 40 perc alatt aranybarnára sütjük.
- 6 Pár percre hűlni hagyjuk és zsázzal megszórva tálaljuk.



A zsázsa helyett használhatunk más zöldfűszert is, mint például petrezselymet.



HOZZÁVALÓK egy 28 cm quiche-hez:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
 250 g tejföl
 4 tojás
 Só és bors, őrölve
 Szerecsendió, őrölve
 Fűszerek ízlés szerint, aprítva
 300 g színes paradicsom, felvágva pl. elfelelve
 Friss bazsalikom a díszítéshez

 kb. 15 perc

 190° C

 kb. 45 perc

 170° C



BARKÁCS TIPP VIRÁG DEKORÁCIÓ:

Er a dísz pillanatok alatt tavaszt varázsol otthonra! Ültessünk át például egy nárciszt a műanyag cserépből teás, vagy kávé bögrébe. Csak kevés vizet öntsünk rá, így nem áll meg benne a víz.

QUICHE SZÍNES PARADICSOMMAL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 190° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A tejfölt a tojásokkal simára keverjük. Sóval, borssal, szerecsendióval és fűszerekkel ízesítjük.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és azzal együtt egy kerek formába tesszük. A lelógó részeket visszahajtva, megerősítjük a szélét.
- 4 A tejföls keveréket beletöltjük és ráhelyezzük a paradicsomokat.
- 5 A quiche-t a sütő legalsó sínén kb. 45 percig sütjük, míg aranybarna lesz.



Más zöldségeket vagy szalonnát is használhatunk a quiche tésztára.



HOZZÁVALÓK egy ø 28 cm tortához:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
 250 ml tej
 120 g búzadara
 150 g sárgabaracklekvár
 75 g vaj
 1 kezeletlen citrom reszelt héja
 3 tojás, szétválasztva
 100 g porcukor
 1 cs. vaníliás cukor
 Porcukor a szóráshoz

 kb. 20 perc

 200° C

 40 – 45 perc

 180° C



HÚSVÉTI GRÍZES TORTA SÁRGABARACKLEKVÁRRAL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A tejet felforraljuk és a búzadarát belekeverjük. Hagyjuk, hogy megdagadjon, közben időnként megkeverjük.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és azzal egy formába fektetjük. A lelógó széleket visszahajtjuk. Megkenjük a sárgabaracklekvárral.
- 4 A fehérjét a vaníliás cukorral és a cukorral habbá verjük. A vajat a sárgáját és a citromhéjat is krémesre kikeverjük. Először a grízt, majd a tojás felveret habját is óvatosan a vajas krémhez keverjük. A masszát a formába öntjük.
- 5 A tortát a legalsó sínen 40 – 45 perc alatt aranybarnára sütjük. Miután kihűlt porcukorral megszórjuk.



Vágjunk ki különböző formákat papírból és helyezzük a tortára porcukrozás előtt. A sárgabaracklekvár helyett más ízű lekvárt is használhatunk.



HOZZÁVALÓK egy 28 cm tortához:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
 125 g vaj, olvasztva
 2 tojás
 100 g porcukor
 200 g mandula, darálva
 1 presszó kávé
 100 g étcsokoládé, durvára vágva
 200 g cseresznye vagy meggybefőtt, lecsepegtetve
 Csokoládé, reszelve



kb. 15 perc



200° C



kb. 40 perc



180° C



MANDULÁS KÁVÉTORTA CSERESZNYÉVEL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 Minden hozzávalót (kivéve a cseresznyét) egy tálban összekeverünk.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt egy kerek formába fektetjük. A lelógó tésztaszéleket visszahajtjuk.
- 4 A mandulás masszát beletöltjük. Rászórjuk a cseresznyét is. A tortát a sütő legalsó sínén aranybarnára sütjük.
- 5 A kihűlt tortát reszelt csokoládéval díszítjük.



Cseresznye helyett más gyümölcsöt is használhatunk, mint például sárgabarackot, nektarint, vagy szilvát.



VIDEO
A CSATORNÁNKON:
TANTEFANNYKESZLET



HOZZÁVALÓK egy 28 cm quiche-hez:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
3 tojás
250 g magas zsírtartalmú tejföl
Só és bors, őrölve
150 g sonka, vékony szeletekre vágva
1 – 3 főtt tojás, nagy darabokra vágva
Kevés torma, reszelve
Kevés petrezselyem, aprítva a tálaláshoz



kb. 20 perc



190° C



kb. 45 – 50 perc



180° C



BARKÁCSSTIPP SZOBA DEKORÁCIÓ:

A színes tulipánok nagyon jól érvényesülhetnek, ha különböző formájú és nagyságú pl. régi szőszosz, italos üvegekbe helyezzük. Saját gondolatokkal, vagy idézetekkel felcímkézve inspirálva tesszük a szobát.

HÚSVÉTI QUICHE SONKÁVAL ÉS FŐTT TOJÁSSAL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 190° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A tojást és a tejfölt jól elkeverjük és sóval, borssal fűszerezzük.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és egy formába fektetjük. A lelógó tésztaszéleket visszahajtjuk.
- 4 A sonkacsíkokat és a darabolt főtt tojást a tormával és a fűszerekkel a tésztára tesszük. A tojással elkevert tejfölt pedig ráöntjük.
- 5 A sütőt legalsó sínén 190° C-on, kb. 45 – 50 perc alatt aranybarnára sütjük. A kihűlt quiche-t petrezselyemmel megszórva dekoráljuk.



A főtt tojás és a sonka helyett használhatunk maradék zöldségeket is például brokkolit, kel-féléket, sárgarépát, sütőtököt stb.



HOZZÁVALÓK egy ø 28 cm tortához:

2 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és 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
 8 ek. juharszirup
 1 tojás a kenéshez, felverve
 1 tk. liszt a lisztezéséhez



kb. 35 perc



190° C



kb. 45 perc



170° C



DÍSZES ALMÁSPITE JUHARSZIRUPPAL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 190° C-ra előmelegítjük. A tésztát a csomagoláson lévő utasításnak megfelelően előkészítjük.
- 2 Serpenyőben megolvasztjuk a vajat és állandó kevergetés mellett enyhén megpirítjuk a zsemlemorzsát, majd hűlni hagyjuk. A zsemlemorzsza felét összekeverjük az almával, fahájjal, dióval és juharsziruppal.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és egy formába fektetjük. A lelógó tésztaszéleket visszahatjuk.
- 4 A vajas zsemlemorzsza maradék felét egyenletesen a tésztára szórjuk, majd az almás masszát rátöltyük 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.
- 5 Tojással megkenjük és a sütő legalsó sínén kb. 45 perc alatt készre sütjük.



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

CSÁBÍTÁS A KREATÍV
FRISS FOGÁSOKHOZ.
Fannyasztikusan egyszerű!



Kevés is elég ahhoz, hogy sok finomságot készíthessünk. Vegyünk egy friss omlós quiche és linzertésztát, helyezzük egy formába és néhány friss hozzávalót kell már csak hozzáadnunk. Ennyi már elég ahhoz, hogy pompás ételeket készíthessünk, amik pár perc alatt látványos fogásokká alakulnak át.



Tante Fanny - Tésztaszerelem
Még több ötlet a www.tantefanny.hu weboldalon.