



8
ÉDES
RECEPT



TÉSZTASZERELEM

Finom
RECEPT ÖTLETEK
friss nyári
GYÜMÖLCSÖKKEL

Találd
MEG
KEDVENC
RECEPTEDET
a
WWW.TANTEFANNY.HU
oldalon

ÍZLETES NYÁR AZ ÉV FANNYASZTIKUS IDŐSZAKA

Ebben a receptfüzetben teljes mértékben átadjuk magunkat a nyár édes kísértésének ugyanis csupa friss, nyári gyümölcsökkel készült receptekhez nyújtunk benne inspirációt. Csodálatos vendégváró desszerteket, vagy a kávé mellé, kényeztető süteményeket készíthetünk belőle a hétköznapiakra.

Egyszerűen csak tekerd ki a Tante Fanny friss tésztát és tedd tele vagy töltsd meg a kertből vagy a piacról hozott kedvenc nyári gyümölcsökkel. A sárgabarack, a szilva, a bogyós gyümölcsök, az őszibarack, a nektarin, az egres vagy akár más nyári termés is tökéletesen passzol a tésztához feltétként, vagy édes tölteléként. Mindegyik receptünkhöz használhatsz más szezonális gyümölcsöt is és ugyanúgy készíthetsz belőle süteményt, tortát, vagy apró falatkákat.

Ebben a receptfüzetben megmutatjuk, hogyan készíthetsz a barátaidnak és a családnak mennyei nyári kókuszos sárgabaracktortát morzsa szórással, szilvás szeleteket mogorós morzsával vagy krémes mascarpone tortát bogyós gyümölcsökkel. A gyors szilvás galette-hez még torta formára sem lesz szükséged és egy szempillantás alatt isteni nyári fogást készíthetsz el.

Sok sikert és szép nyarat kíván,
Márti & a Tante Fanny csapata



HOZZÁVALÓK 1 galette-hez:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
60 g mandula, darálva
500 g szilva, negyedelve
50 g porcukor
1 tojás a kenéshez
1 ek. nádcukor, a szóráshoz
3 gombóc vegán vanília fagyí



kb. 15 PERC



200° C



35 – 40 PERC



180° C



SZILVÁS GALETTE VANÍLIA FAGYIVAL



- 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 egy tepsibe.
- 3 A tésztát megszórjuk a mandulával úgy, hogy a szélektől 3 cm-t szabadon hagyunk. A szilvát összekeverjük a porcukorral és eloszlatjuk a mandulán.
- 4 Az üresen hagyott tésztát a töltelékre hajtjuk. A szélét megkenjük vízzel és megszórjuk nádcukorral.
- 5 A szilvás galette-t 35 – 40 perc alatt aranybarnára sütjük. Tálalás előtt a galette közepére 3 gombóc fagyit teszünk.



Ha nincs kéznél tortaforma, ez a galette kiválóan elkészíthető anélkül is.



EGRES PITE BOURBON VANÍLIÁS KRÉMMEL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A mascarpont, a porcukrot, a tojásokat és a vaníliás cukrot jól összekeverjük.
- 3 A tésztát egy formába terítjük, a kilógó széleket visszahajtjuk.
- 4 A mascarpone masszát a tésztára öntjük és elrendezzük rajta az egrest.
- 5 A sütő legalsó sínén kb. 30 perc alatt megsütjük.



kb. 15 PERC



180° C



kb. 30 PERC



160° C

HOZZÁVALÓK egy kb. 29 x 20 cm formához:

1 cs. Tante Fanny friss édes linzertészta 300 g
200 g mascarpone
2 nagy tojás
85 g porcukor
1 cs. bourbon vaníliás cukor
300 g nagyobb szemű egres tisztítva, elfelezve



Az egres helyett más bogyós gyümölcsöt is használhatunk, mint például ribizlit, szedret, vagy áfonyát.



HOZZÁVALÓK 8 szelethez:

1 cs. Tante Fanny friss élesztős leveles tészta 270 g
8 tk. sárgabarack lekvár
500 g szilva, kimagozva, negyedelve
Porcukor a szóráshoz

A morzsához:

100 g liszt
50 g mogyoró, őrölve
75 g cukor
75 g vaj, hidegen, negyedelve
1 csipet só
1 csipet fahéj



kb. 20 PERC



180° C



25 – 30 PERC



160° C



SZILVÁS SZELETEK MOGYORÓS MORZSÁVAL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük és a tésztát a hűtőből kivéve előkészítjük.
- 2 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük egy tepsibe. 8 egyforma nagyságú négyszögre vágjuk és a tésztát egy villával megszúrkaljuk.
- 3 Minden szeletet megkenünk 1 tk. sárgabarack lekvárral úgy, hogy a széleknél kb. 1 cm-t szabadon hagyunk, majd rátesszük a szilvát.
- 4 A morzsához a hozzávalókat összedolgozzuk és a szilvára morzsoljuk.
- 5 A sütő középső sínén 25 – 30 perc alatt aranybarnára sütjük. Kicsit hűlni hagyjuk és porcukorral megszórva tálaljuk.



A szilva helyett más csonthéjas gyümölcsöt is használhatunk, mint például őszibarackot, nektarint vagy sárgabarackot. A maradék szilvát megpárolva kínálhatjuk mellé.



HOZZÁVALÓK egy 28 cm Ø tortához:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
 250 g mascarpone
 100 g porcukor
 3 dl joghurt
 3 tojás
 1 citrom leve és reszelt héja
 200 g málna, pürésítve
 Néhány bogyós gyümölcs a díszítéshez
 (málna, szeder, áfonya)
 Néhány mentalevél a díszítéshez



kb. 20 PERC



190°C



kb. 30 PERC



170°C



MASCARPONE TORTA FRISS ERDEI GYÜMÖLCSÖKKEL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 190°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A porcukrot, a mascarpone-t, joghurtot, citromot és a tojásokat jól összekeverjük.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és a formába tesszük. A lelógó részeket visszahajtjuk.
- 4 A krémet a tésztára öntjük.
- 5 A sütő legalsó sínén 30 percig sütjük. Miután kihűlt a málnapürét a torta közepére kanalazzuk és kidíszítjük a bogyós gyümölcsökkel valamint a mentalevéllel.



A lelógó tésztaszéleket le is vághatjuk, amiből kis mintákat szúrhatunk ki. Rendezzük a tészta szélére és süssük meg vele együtt.



HOZZÁVALÓK 15 fánkocskához:

2 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
(Alternatíva: Tante Fanny friss tönkölyös leveles tészta 270 g vagy Tante Fanny friss vajas leveles tészta 270 g)
250 g krémsajt vagy mascarpone
2 ek. porcukor
½ citrom kifacsart leve
1 ek. friss menta, aprítva
125 g áfonya
1 tojás a kenéshez

 kb. 20 PERC

 210° C

 15 - 20 PERC

 190° C



LEVELES TÉSZTA FÁNKOCSKÁK ÁFONYÁVAL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütésen 210° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A töltelékhez a krémsajtot, a porcukrot, a citromlevet és a mentát összekeverjük.
- 3 A leveles tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük egy tepsibe és kör alakú formával (ø 8 cm) kiszaggatjuk 30 szeletre.
15 leveles tészta szeletet vékonyan megkenünk tojással. A közepére 1 – 2 tk. töltelékkel teszünk és néhány áfonya szemet. A tetejére teszünk egy másik szelet leveles tésztát és a széleknél jól alaposan illesztjük.
- 4 A fánkocskákat tojással megkenjük és a maradék tésztával díszítjük.
- 6 A sütő középső sínén 15 – 20 perc alatt aranybarnára sütjük.



Szezon szerint használhatunk más gyümölcsöt is, mint például friss őszi- vagy sárgabarackot vagy szilvát.



HOZZÁVALÓK egy 28 cm ø formához:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
 10 sárgabarack kimagozva, elfelezve
 100 g tejföl
 400 g túró
 2 tojás
 150 g cukor
 150 g kókuszreszelék
 2 ek. vanília pudingpor

A morzsához:

40 g liszt
 25 g cukor
 30 g vaj, hidegen, kockázva



20 PERC



180° C



kb. 40 PERC



160° C



KÓKUSZOS SÁRGABARACKTORTA MORZSA SZÓRÁSSAL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A tejfölt, túrot, tojásokat, cukrot, kókuszreszeléket és a pudingport összekeverjük egy tálban.
- 3 A morzsához minden hozzávalót összedolgozzuk úgy, hogy darabos állagú legyen.
A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és azzal együtt egy formába tesszük.
- 4 A lelógó tésztaszéleket visszahajtjuk. A kókuszos krémet a tésztára töltjük, rárendezzük a sárgabarackokat és megszórjuk a morzsával.
- 5 A tortát a sütő legalsó sínén kb. 40 perc alatt aranybarnára sütjük.



A tortát ugyanígy szilvával is elkészíthetjük, a kókuszreszeléket pedig akár mákkal is variálhatjuk.



HOZZÁVALÓK 1 galette-hez:

1 cs. Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta 300 g
 2 ek. ribizlilekvár (vagy másfajta lekvár)
 1 tojás
 2 ek. cukor
 100 g túró
 1 ek. étkezési keményítő
 ½ kezeletlen citrom reszelt héja
 kb. 200 g bogyós gyümölcs (málna, ribizli, szeder vagy áfonya)
 1 tojás a kenéshez
 2 ek. kristálycukor a szóráshoz



kb. 30 PERC



200° C



kb. 30 PERC



180° C



GALETTE BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKKEL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A tésztát egy tepsibe kitekerjük, megszúrkáljuk villával és a közepét megkenjük lekvárral úgy, hogy a széleknél kb. 5 cm-t szabadon hagyunk.
- 3 A tojást a cukorral simára keverjük. A túrót, a keményítőt és a citromhéjat hozzáadjuk. A krémet a lekvárra kenjük.
- 4 A gyümölcsöket rászórjuk és az üresen hagyott szélét ráhajtjuk a gyümölcsös tésztára.
- 5 A tészta széleit tojással megkenjük és megszórjuk a kristálycukorral.
- 6 A sütő legalsó sínén kb. 30 perc alatt megsütjük. Még langyosan vagy kihűlve szeleteljük fel.



A bogyós gyümölcsök helyett más szezonális gyümölcsöt is használhatunk, például körtét, sárgabarackot, szilvát, őszibarackot vagy rebarbarát.



HOZZÁVALÓK 2 réteshez:

1 cs. Tante Fanny friss nyújtott rétestészta 200 g
 400 g sárgabarack kimagozva, negyedelve
 100 g vaj
 3 tojás szétválasztva
 250 g túró
 2 ek. zsemlemorzsa
 1 cs. vaníliás pudingpor
 150 g cukor
 Vaj a kenéshez, olvasztva
 porcukor a szóráshoz



kb. 30 PERC.



200° C



kb. 35 PERC.



180° C



SÁRGABARACKOS TÚRÓS VANÍLIÁS RÉTES

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A sárgáját a vajjal együtt felverjük. A túrót, zsemlemorzsa és pudingport hozzáadjuk és jól elkeverjük. A cukrot és a fehérjét habbá verjük és óvatosan a vajas krémhez keverjük.
- 3 1 réteslapot egy előkészített konyharuhára teszünk, az olvasztott vajjal megkenjük és egy második lapot 90° C-kal elforgatva ráteszünk.
A töltelék felét a tészta alsó felére tesszük, a sárgabarack felét rátesszük úgy, hogy a végéknél kb. 3 cm-t szabadon hagyunk. A széleket felhajtjuk és a konyharuha segítségével az egészet feltekerjük. A maradék tésztával ugyanezt megismételjük.
- 4 A réteseket az illesztéssel lefelé egy sütőpapírral bélelt tepsire tesszük és vajjal megkenjük.
- 5 A sütő középső sínén kb. 35 perc alatt készre sütjük. Tálalás előtt porcukorral megszórjuk.



A sárgabarack helyett bogyós gyümölcsöket vagy más szezonális gyümölcsöket is használhatunk.

BIZTOS SIKER PERCEK ALATT

Fannytasztikusan egyszerű!



Kevés is elég ahhoz, hogy nagyszerű sós vagy édes finomságokat készítsünk el. Vegyünk egy különlegesen finom Tante Fanny friss leveles tésztát, tegyük rá friss hozzávalókat és egy szempillantás alatt ízletes élményekben lesz részünk, amire a barátok és a vendégek még sokáig emlékezni fognak.



Friss
Leveles tészta



Még több ötletért keress bennünket:
www.tantefanny.hu

