



6
RECEPT
Neked



TÉSZTASZERELEM

Ízletes és egyszerű
SÜTEMÉNY ÖTLETEK
TÉLRE

NYUGODT ÉS HANGULATOS téli IDŐSZAK

Közös sütés, barkácsolás
& jókedv - ilyen a tökéletes
hangulat Adventkor (4. oldal)

Kényeztetés ropagós sütőtökös
pizzával és forralt borral

(5 + 10 - 11. oldal)

Előkészületek az ünnepi keksz sütéshez,
díszítéshez & barkácstippek asztali
dekorációhoz (5 + 7. oldal)

Maradt még a vaníliáskifliből?
Kiváló alap lesz a vaníliáskifli
sajttortához. Séta utáni kávé
mellé tökéletes (16. oldal)

ADVENT:

Így lesz

HANGULATOS ÉS NYUGODT AZ ADVENTI KÉSZÜLŐDÉS

Nem csak karácsonykor okoz örömet kekszet sütni. Már az Advent előtti őszi időszakban is összegyűlhetünk, hogy együtt készítsünk ízletes nassolnivalókat. Sütögetés közben egy csésze tea, pucss vagy forralt bor elkortyolása vagy egy finom sütőtökös pizza elropogtatása pedig még kellemesebbé varázsolja a hangulatot.

Ebben a receptfüzetben megmutatjuk, hogyan készíthetsz aranyos, sünis kekszeket, amiket játszi könnyedséggel tudsz elkészíteni. A földimogyorós szeletek sós karamellával a délutáni tea mellé pedig igazán jól fognak esni.

És míg az illatos kekszek a sütőben sülnek, kínáld meg vendégeidet egy szezonális feltéttel készített ropogós pizzával.

A linzertészta ideális társ lesz, hogy a belőle készített aprósüteményeket magaddal vidd vendégségbe, vagy fogadd vele Te a látogatókat. Ha pedig a karácsonyi vaníliáskifliből még maradt, pompás, illatos vaníliás sajttortát készíthetsz belőle.

Hangulatos Karácsonyt váró időszakot kíván,
Márti & a Tante Fanny csapata



... Előkészítési idő



... Alsó-/ felső sütés



... Sütési idő



...Légkeverés



HOZZÁVALÓK kb. 20 db sünihez:

1 cs. Tante Fanny linzertészta 400 g
Kb. 100 g csokoládémáz
Kevés kókuszreszelék



20 perc



200° C



6 – 8 perc



180° C



KARÁCSONYI DEKORÁCIÓ BARKÁCSSTIPP:

A séták során gyűjtsünk tobozokat,
ágakat vagy gesztenyét és díszítsük a
kedvenc színünkben pompázó
szalagokkal, csillámokkal.



BÁJOS SÜNIKEKSEK LINZERTÉSZTÁBÓL

- 1 A sütőt légkeveréses fokozaton 180° C- ra előmelegítjük és a tésztát a leírásnak megfelelően előkészítjük.
- 2 A tésztából kis golyókat formázunk és a golyókból süniket készítünk.
- 3 Sütőpapírral bélelt sütőlapra helyezzük a süniket úgy, hogy a tészták ne érjenek össze.
- 4 180° C-on 6 – 8 perc alatt világosbarnára sütjük és hagyjuk kihűlni.
- 5 A csokoládémázat az előírásnak megfelelően felolvasztjuk és a süniket félig belemártjuk. Kókuszreszelékkel megszórjuk és a csokimázból szemet és orrot formázunk.



1 liter édes vörösbort lassan melegítsünk fel (ne forrjon) és adjunk hozzá
1 csomag forralt bor fűszerkeveréket, amit 5 - 10 percig ártassunk benne.
Kevés vanília cukrot ízlés szerint hozzáadhatunk. Az alkoholfmentes változathoz
egyszerűen csak cseréljük gyümölcslére (pl. almalére) a vörösbort.



HOZZÁVALÓK kb. 30 szelethez:

1 cs. Tante Fanny friss linzertészta 400 g
Kevés liszt a nyújtáshoz
300 g puha karamell
150 g sózott földimogyoró
Kevés tengeri só
Kb. 100 g csokoládémáz



20 perc



200° C



6 – 8 perc



180° C



KARÁCSONYI DEKORÁCIÓ BARKÁCSSTIPP:

Amíg a kekszek sülnék, addig a gyerekek készíthetnek egy téli, dekoratív illatosítót.

Szúrjunk szegfűszeget egy narancsba kör formában, vagy különböző karácsonyi alakzatokban.



FÖLDIMOGYORÓS SZELETEK SÓS KARAMELLEL

- 1 A sütőt légkeveréses fokozaton 180° C- ra előmelegítjük és a tésztát a leírásnak megfelelően előkészítjük.
- 2 A tésztát egy lisztezett lapon 3 – 4 mm vastagságúra nyújtjuk.
- 3 Késsel kb. 2,5 cm x 6 cm-es csíkokra vágjuk. A csíkokat egy kis távolságra egymástól a sütőpapírral bélelt sütőlapra helyezzük.
- 4 180° C -on 6 – 8 percig világosbarnára sütjük, majd hagyjuk kihűlni.
A karamell bonbonokat egy kis tálban, kevergetés közben, lassan felolvasztjuk és a földimogyorót hozzákeverjük. Egy teáskanálnyi karamellás földimogyorót hosszában a tésztacsíkokra kanalazunk és hagyjuk kihűlni. Ha a kanalazás közben a karamell megszilárdulna, csak melegítsük fel újból.
- 5 A csokoládémázát a leírás szerint felolvasztjuk és egy teáskanál segítségével a kekszre csorgatjuk. Végül tengeri sószemekkel szórjuk meg.



A saját készítésű karamellához lassan olvasszunk fel néhány evőkanál kristálycukrot egy tálban. Azután adjunk hozzá 250 g tejszínt és keverjük addig, míg a karamell képlékeny massa lesz.



HOZZÁVALÓK egy 28 cm átmérőjű tortaformához:

1 cs. Tante Fanny friss linzertészta
 csokoládé darabokkal 400 g
 100 g lágy vaj
 120 g porcukor
 1 csipet só
 2 tojás
 200 g mandula, őrölve
 6 csepp keserű mandula olaj
 kb. 500 g szilva, felezve, magozva
 Kevés porcukor a szóráshoz



30 perc



200° C



kb. 45 perc



180° C



SZILVÁS MANDULATORTA

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a leírásnak megfelelően előkészítjük.
- 2 Egy belisztezett munkalapon 3 – 4 mm vastagságúra nyújtjuk a tésztát majd a tortasütő méretére formáljuk. A kivajazott formába helyezzük és a forma falához nyomkodjuk.
A töltelékhez a vajat, cukrot és a sót egy kézi keverővel habosra keverjük. A tojásokat egymás után hozzáadjuk, és jól összedolgozzuk. A mandulát és a keserű mandula olajat is hozzákeverjük. A töltelékét elosztatjuk a tortalapon.
- 3 A szilvadarabokat a mandulamasszára rendezzük. A sütőben kb. 45 perc alatt az alsó sínen készre sütjük. Porcukorral megszórva tálaljuk.
- 4



HOZZÁVALÓK egy pizzához:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
 125 g tejföl, magas zsírtartalmú
 1/2 vörshagyma meghámozva, elfelezve,
 vékony szeletekre vágva
 80 g sütőtök kimagozva, vékony szeletekre vágva
 1 füge vékony szeletekre vágva
 Só és bors őrölve
 1 ek. friss rozmarin 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 helyezzük. 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 fűszerezzük, végül meghintjük rozmarinnal.
- 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.



HOZZÁVALÓK 4 fenyőfához:

1 cs. Tante Fanny mézeskalács tészta 400 g
Kevés liszt a nyújtáshoz
100 g porcukor, szitálva
1 tojásfehérje
2 ek. gyöngycukor
2 ek. pisztácia, aprítva
Kevés porcukor a szóráshoz



15 perc



180° C



6 – 8 perc



160° C



MÉZESKALÁCS KARÁCSONYFA MÁZZAL ÉS GYÖNGYÖKKEL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 180° C- ra előmelegítjük és a tésztát a leírásnak megfelelően előkészítjük.
- 2 A tésztát egy lisztezett lapon 5 – 7 cm vastagságúra nyújtjuk, majd 12 cm átmérőjű illetve 6 – 8 cm átmérőjű és 3 – 5 cm átmérőjű csillagokat szúrunk ki belőle.
- 3 A csillagokat vízzel bekenjük és 6 – 8 perc alatt világos színűre sütjük. Majd hagyjuk kihűlni.
A porcukrot a tojásfehérjével kb. 5 perc alatt sűrűn folyós öntetté verjük és összeragasztjuk vele a csillagokat fenyőfa alakban. Alulra a legnagyobbat tesszük, majd felfelé haladva a kisebb csillagokat ragasztjuk rá. A fenyő csúcsára is tegyünk egy kis csillagot.
- 4 Gyöngycukorral és összevágott pisztáciával díszítjük és porcukorral megszórjuk.
- 5 Szobahőmérsékleten hagyjuk megszáradni.



Az így elkészített fenyőfa tökéletes ajándék is lehet.



HOZZÁVALÓK egy 26 cm átmérőjű tortaformához:

 30 perc
(+ 4 óra hűtési idő)

 180° C

 25 – 30 perc

 160° C

1 cs. Tante Fanny vaníliáskifli tészta 400 g
150 g lágy vaj, morzsolva
1 csipet só
700 g magas zsírtartamú krémsajt
1 kezeletlen citrom leve és a reszelt héja
250 g cukor
1 vaníliarúd, kikaparva a velő
5 lap zselatin
300 g magas zsírtartamú tejföl
Kevés porcukor a szóráshoz



SAJTTORTA VANÍLIÁSKIFLIVEL

- 1 A sütőt légkeveréses fokozaton 160° C- ra előmelegítjük és a tésztát a leírásnak megfelelően előkészítjük.
Kb. 100 g- ot vegyünk el a tésztából és ebből 12 db vaníliáskiflit formázunk. Helyezzük a vaníliáskifliket egy sütőpapírral borított sütőlapra. A maradék tésztát nagyobb darabokra tépjük és egy másik sütőlapra helyezzük. A sütő középső sínen 8 – 10 perc alatt aranybarnára sütjük a tésztákat. A vaníliáskifliket még melegen megszórjuk porcukorral. A maradék tésztadarabokat hagyjuk kihűlni.
- 2 A tésztadarabokat szétmorzsoljuk. A tésztamorzsát vajjal és sóval jól összekeverjük.
- 3 A tortaformát béleljük ki sütőpapírral és a vaníliakiflimasszát az aljára rakjuk. Jól nyomjuk össze, hogy összeálljon.
- 4 A friss sajtot, citrom levét és héját, cukrot és a vaníliavelőt jól összedolgozzuk.
- 5 A tejfölt egy edényben megmelegítjük, és a zselatint hozzáadjuk. Addig keverjük, míg a zselatin felolvad.
- 6 A tejfölhöz adjuk a krémsajtot, jól átdolgozzuk és a masszát az alapra rakjuk.
- 7 A sajttortát 4 órára a hűtőszekrénybe tesszük és pihentetjük. Végül eltávolítjuk a tortaformát és a 12 db vaníliáskiflivel díszítjük.



Az alaphoz használhatunk maradék kekszetek vagy régebbi vaníliáskiflit is.

MELYIK A KEDVENC KEKSZEM?

Amelyik mindig sikerül.



Ilyen egyszerűen lehet a Karácsony kellemes és nyugodt. Tante Fanny friss keksztésztaát csak ki kell nyújtani, formázni, és kedvünk szerint díszíteni. Ez a titkos receptünk alapja.

Tante Fanny – Tésztaszerelem.
Még több ötlet: www.tantefanny.hu

