KARÁCSONYI RECEPTÖLETEK
leveles tésztából

Tante Fanny

pisztáciával

MANDARINNAL

WWW.TANTEFANNY.HU

Fannitasztikusan egyszerű!

MÉG TÖBB *receptötletet* KERESEL?

TÖBB MINT 800 ÖTLET VÁR A tantefanny.hu OLDALON

VARÁZSLATOS ÉS VÁLTOZATOS:

Leveles tésztás finomságok

Inspirálódj receptötleteinkkel! Számtalan lehetőség közül választhatsz, hisz leveles tésztáinkból egyszerre készíthetsz előételt, főételt vagy desszertet is az ünnepi időszakban. Akár édes, akár pikáns hozzávalókkal kombinálod, minden ízlést kiszolgálnak. Finom rétesek, piték vagy sütemények, de snack, partifalatok vagy aprósütemények is egyszerűen és gyorsan elkészíthetőek. Amit éppen megkívánsz. Hozd össze a családot az ünnepi asztal körül!

Különböző leveles tésztáink közül választhatsz:

a vegán leveles tészta →

← *100% tönkölylisztel*

az élet vajas oldala →

Varázsolj meghitt pillanatokat és izgalmas ízeket az asztalodra.
Örömteli készülődést kívánunk!

Katus & a Tante Fanny Magyarország Csapata

... Előkészítési idő | ... Sütési idő | ... Alsó/felső sütés | ... Légkeveréses sütés

TIPP:

TARTSD A FORMÁT: A RÉTES EGYIK OLDALÁT TEGYÜK KÖZEL A TEPSI SZÉLÉHEZ, A MÁSIK OLDALÁT PEDIG TÁMASZUK MEG ALUFÓLIÁVAL.

Túrós–mandarinos rétes

FAHÉJAS KÉREGBEN

Hozzávalók 1 réteshez:

- 1 cs. **Tante Fanny friss vajas leveles tészta 270 g**

- 3 tojás
- 250 g sovány túró
- 125 g tejföl
- 1 cs. vaníliás pudingpor
- ½ citrom héja és leve
- 80 g cukor
- 3 - 4 mandarin
- 2 ek. cukor és fahéj a szóráshoz

kb. 15 perc | 20 perc | 220° C | 200° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A két tojást tojássárgájára és tojásfehérjére szétválasztjuk. A sárgáját összekeverjük a túróval, a tejföllel, a vaníliás pudingporral, a reszelt citromhéjjal és a citrom levével; a fehérjét pedig felverjük a cukorral és egy csipet sóval, amíg kemény habbá nem válik, majd óvatosan keverjük össze túrós masszával.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük egy tepsire, és a tészta közepére eloszlatjuk a túrós tölteléket. Tegyük a mandarin gerezdeket a töltelékre.
4. A tészta üresen maradt széleit fogjuk össze úgy, hogy középen körülbelül 5 cm csík szabadon maradjon, így formálva egy csónakot. A két végén nyomjuk erősen össze a tésztát.
5. A tésztát a maradék tojással megkenjük és megszórjuk fahéjas cukorral.
6. A rétest a sütő középső sínén kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.

TIPP:
MUFFIN FORMÁK HELYETT KÉSZÍTHETSZ GESZTENYÉS TÁSKÁKAT IS.

gesztenyével

Vegán leveles tészta muffinok

GESZTENYÉVEL

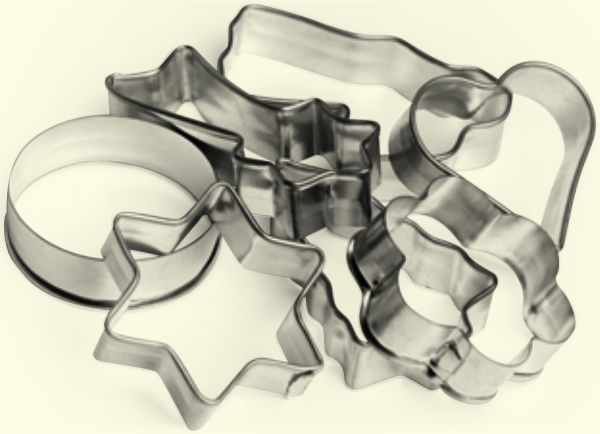
Hozzávalók 12 muffinhoz:

- 1 cs. **Tante Fanny friss tönkölyös leveles tészta 270 g**

- 300 g gesztenye főtt
- 1 ek. almaecet
- szerecsendió őrölve
- petrezselyem aprítva
- 2 lilahagyma
- olaj a sütéshez
- 2 ek. juharszirup
- őrölt só és bors

kb. 20 perc | 15 perc | 220° C | 200° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A gesztenyét egy villával széttördeljük és almaecettel összekeverjük. Szerecsendióval, sóval, borssal fűszerezzük. Hozzáadjuk a petrezselymet.
3. A lilahagymát olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a juharszirupot és tovább pirítjuk. Végül összekeverjük a gesztenyés masszával.
4. A leveles tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és széltében 4 részre, hosszában pedig 3 részre vágjuk, így 12 tésztaszeletet kapunk.
5. A tésztaszeleteket egy muffin formába tesszük és kb. 2 ek. tölteléket teszünk mindegyikbe.
6. A sütő középső sínén kb. 15 perc alatt ropogósra sütjük.



Tápláló Téli pite

CABANOSSI KOLBÁSSZAL

Hozzávalók 1 pitéhez:

- 1 cs. **Tante Fanny friss leveles tészta 270 g**

- ½ fej fejes káposzta csíkokra vágva
- 250 g tejföl
- 4 tojás
- 4 db Cabanossi kolbász szeletekre vágva
- 150 g ementáli sajt reszelve
- ½ csokor petrezselyem
- 1 tojás a kenéshez
- őrölt só és bors

kb. 25 perc | 30 - 35 perc | 200° C | 180° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A csíkokra vágott fejes káposztát megsózzuk, és jól összekeverjük. Egy ideig állni hagyjuk, majd leöntjük róla a levét.
3. A tejfölt, a tojásokat, a kolbászt, az ementáli sajtot és a petrezselymet összekeverjük, majd ráöntjük a káposztára, és átforgatjuk.
4. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és egy kerek serpenyőbe tesszük (⌀ 22 - 24 cm). A tészta kiálló széleit levágjuk és karácsonyi motívumokat szaggatunk ki belőle.
5. A káposztás keveréket a tésztára öntjük, elegyengetjük és alaposan lenyomkodjuk. A karácsonyi formákat a tészta tetejére helyezzük és villával megszurkáljuk, majd felvert tojással megkenjük.
6. A pitét a sütő alsó sínén kb. 30 - 35 perc alatt aranybarnára sütjük.

Téli Csokis krémes

NARANCCSAL ÉS KARDAMOMMAL

Hozzávalók 8 csokis krémeshez:

- 1 cs. **Tante Fanny friss vajas leveles tészta 270 g**

- 5 lap zselatin
- 1 cs. csokoládés pudingpor
- 450 ml tej
- 150 g cukor
- 1 tk. kardamom
- 1 narancs héja és leve
- 250 ml habtejszín
- porcukor és kakaópor a szóráshoz

+ 4 óra pihentetés a hűtőben

kb. 15 perc | kb. 20 perc | 200° C | 180° C

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 villával megszurkáljuk a tésztát.

3. A leveles tésztát a sütő középső sínén kb. 20 perc alatt ropogósra sütjük.

4. Közben a lapzselatint laponként hideg vízbe helyezzük (úgy, hogy azokat ellepje) és 5 percig áztatjuk. A pudingporból, tejből és cukorból pudingot főzünk a csomagoláson található leírás szerint. A zselatint a vízből kiemelve óvatosan kinyomkodjuk, majd a pudingba keverjük a kardamommal, és a narancs héjával és levével. Időnként megkeverve hagyjuk kihűlni, amíg a puding zselés állagot nem kap .

5. A habtejszínt keményre verjük és óvatosan belekeverjük a pudingba.

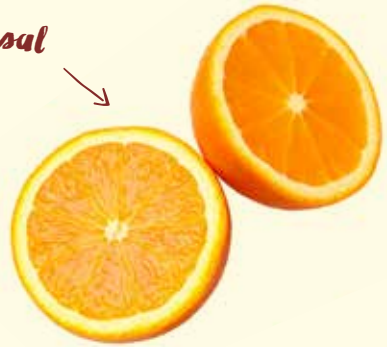
6. A tésztát félbe vágjuk, és megfelelő méretű sütőkeretbe tesszük, majd ráöntjük a habos pudingot.

7. A másik tésztalapot 8 db egyforma téglalapra vágjuk, és elhelyezzük szorosan egymás mellett a krémen. Hűtőbe tesszük a krémest, és kb. 4 órán át hűtjük.

8. Miután kivettük a hűtőből, távolítsuk el a sütőkeretet, vágjuk fel a krémszeleteket a korábban felvágott 8 négyzet szerint. A krémeseket megszórjuk porcukor és kakaópor keverékével, akár csillag vagy hópehely sablont használva.

TIPP:
4 MINI FONOTT RÉTES HELYETT EGY NAGY RÉTEST IS SÜTHETÜNK.

narancccsal



Mini Lilakáposztás fonott rétes

SZALONNÁVAL ÉS NARANCCSAL

Hozzávalók 4 mini réteshez:

- 1 cs. **Tante Fanny friss tönkölyös leveles tészta 270 g**

- 400 g lilakáposzta apróra vágva
- 2 ek. zsemlemorzsa
- 80 g szalonna kockára vágva
- 1 narancs héja reszelve, húsa apróra vágva
- 2 ek. vaj a kenéshez
- 2 ek. kevés fekete szezámmag vagy mák a szóráshoz
- őrölt só és bors

kb. 10 perc | kb. 20 perc | 220° C | 200° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A vékonyra vágott lilakáposztát összekeverjük a zsemlemorzsával, a kockára vágott szalonnával, a reszelt narancshéjjal és a narancs apróra vágott húsával, majd ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. A tésztát hosszában félbe vágjuk és a tésztacsíkok közepére, körülbelül 4 cm szélesen káposztás tölteléket teszünk.
4. A tésztacsíkokat a széleiktől kb. 4 - 4 cm hosszan bevágjuk, egymástól 1 cm távolságra, majd a bevágott tésztaszéléket egymásra hajtjuk.
5. A két hosszú fonott tésztát félbe vágjuk, így kapva 4 mini rétest. A réteseket megkenjük vajjal, majd megszórjuk mákkal.
6. A mini fonott réteseket a sütő alsó sínén kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.

TIPP:
A KARÁCSONYFÁT MOGYORÓKRÉMMEL VAGY MÁS ÍZŰ LEKVÁRRAL IS ELKÉSZÍTHETJÜK.

VIDEÓ

LEKVÁRRAL →

Ünnepi Magvas karácsonyfa
LEVELES TÉSZTÁBÓL

Hozzávalók:

- 2 cs. **Tante Fanny friss leveles tészta 270 g**
- 200 g vörösáfonya lekvár
- 1 ek. karácsonyi fűszerkeverék (pl. kardamon, fahéj...)
- 1 tojás a kenéshez
- olvasztott csokoládé
- diófélék és szárított gyümölcsök

kb. 15 perc | 25 - 30 Min. | 200° C | 180° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. Az első tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsibe kitekerjük és megkenjük a lekvárral. Rátesszük a második tésztát.
3. Egy éles késsel fa alakúra vágjuk. Az oldalaknál 2 cm mélyen bevágjuk, ezek lesznek az ágak. Az ágakat megcsavarjuk és végül az egészet tojással megkenjük.
4. A tészta maradékokat szintén megkenjük tojással.
5. A sütő középső sínén 25 - 30 perc alatt aranybarnára sütjük. Végül olvasztott csokit csorgatunk rá és megszórjuk a diófélékkel, szárított gyümölcsökkel.

TIPP:

A MARCIPÁNOS KARÁCSONYI SÜTIKET KÍNÁLD VENDÉGEIDNEK A KARÁCSONYI TÉSZTÁINKBÓL KÉSZÜLT KEKSZEKKEL EGYÜTT.

VIDEÓ

MANDULÁVAL

Marcipános karácsonyi sütik

LEVELES TÉSZTÁBÓL

Hozzávalók kb. 25 sütihez:

- 2 cs. **Tante Fanny friss tönkölyös leveles tészta 270 g**

- 200 g marcipán massza
- 100 g reszelt mandula
- 2 tojás
- 1 tk. mézeskalács fűszerkeverék
- 50 g mandulaforgács
- porcukor a szóráshoz

kb. 15 perc | 10 - 15 perc | 220° C | 200° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A marcipán masszát, a reszelt mandulát, 2 tojásfehérjét, 1 tojássárgáját és a mézeskalács fűszerkeveréket botmixerrel csomómentesre keverjük.
3. Az egyik tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és egyenletesen megkenjük a marcipánkrémmel. A másik tésztát is kitekerjük és a marcipánkrémre helyezzük. A tésztából formákkal karácsonyi motívumokat szaggatunk ki.
4. A kivágott tésztaformákat és a tésztamaradékokat is megkenjük tojássárgájával és megszórjuk mandulaforgáccsal.
5. A karácsonyi sütitek a sütő középső sínén kb. 15 perc alatt aranybarnára sütjük. Miután kihűltek, megszórjuk porcukorral.

Lazacos karácsonyfák

LEVELES TÉSZTÁBÓL

Hozzávalók 12 karácsonyfához:

- 1 cs. **Tante Fanny friss vajas leveles tészta 270 g**
- 100 g zöldfűszeres krémsajt
- 200 g füstölt lazac
- 1 tojás
- 25 g pisztácia apróra vágva
- őrölt só és bors
- 12 hurkapálcika a karácsonyfa formához

kb. 15 perc | kb. 20 perc | 220° C | 200° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. A hurkapálcikákat a recept elkészítésének ideje alatt áztassuk hideg vízbe, hogy sütés közben ne égjenek meg.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. A tésztát a krémsajttal megkenjük, majd rátegyük a füstölt lazac szeleteket. Ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük.
3. A tésztát hosszában 12 azonos szélességű csíkra vágjuk.
4. A tésztacsíkokat a hurkapálcikákra tűzzük kígyó alakban úgy, hogy karácsonyfákat formázunk belőlük. A fenyőket egy sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, majd a felvert tojással megkenjük, és az apróra vágott pisztáciával megszórjuk.
5. A lazacos karácsonyfákat a sütő középső sínén kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.

TANTE FANNY

FRISS TÉSZTÁIVAL A SÜTÉS NÉHÁNY KÉZMOZDULAT!

Élvezd az élet vajas oldalát! Válaszd a kiváló minőségű vajas leveles tésztánkat, amellyel biztos lehetsz a sikerben. Tante Fanny speciális receptje szerint készül, ami édes vagy sós aprósütemények, különböző rétesek, hal- és húsételek alapja is lehet. Legyen szó klasszikus almás rétesről vagy leveles tésztába tekert finom filéről, amely Wellington-módra készül: a vajas leveles tészta a csipetnyi vajjal még kiválóbb ízélményt garantál.

WWW.TANTEFANNY.HU

Fannitasztikusan egyszerű!