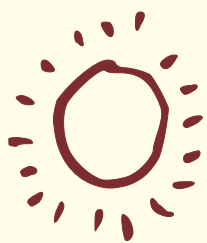


Ötletek a

családi falatozásokhoz





# Együtt



## TARTALOM

5

Eredeti olasz pizza

7

Családi pizza

9

Sonkás-kukoricás toast

11

Klasszikus sajtorta

13

Klasszikus sajtorta

15

Könnyű fríz krém torta  
vörösáfonyával

17

Rebarbara torta  
morzsával

19

Édes bukta-variációk

## Jó étvágyat Mindenkinek!



### Gyorsan elkészíthető tésztareceptek az egész családnak

Éljen, végre itt a tavasz! Újra kimehetünk a szabadba, élvezhetjük, ahogy a nap az arcunkat simogatja és beszívhatjuk a tavaszi levegő illatát. Végre ismét találkozhatunk a szabadban, hogy a családdal és a barátainkkal együtt élvezzük az életet.

És ha már az élvezetekről beszélünk: nálunk, a Tante Fanny-nál az élvezetnek természetesen mindig sok köze van az ételekhez. Úgy gondoljuk, a közös étkezések során nem csak a szeretet duplázódik meg, hanem az öröm is, ezért ebben a számban kizárólag olyan, finom, tésztás recepteket osztunk meg veled, amelyekkel nemcsak magadat, hanem másokat is boldoggá tehetsz. Tedd pizzáinkat, töltött quiche-einket, tortáinkat és süteményeinket az asztal közepére, és falatozzatok együtt kellemes beszélgetések közepette!

És még valami: ahogy azt tőlünk már megszokhattad, receptjeinket úgy alkottuk meg, hogy azokat nagyon egyszerűen és gyorsan elkészíthesd, s így több időd maradhasson a finomságok közös élvezetére szeretteiddel! Legyen szó akár egy közös húsvéti brunch-ról, egy ebédről vagy vacsoráról.

Indulás a konyhába,

*Katus és a Tante Fanny csapata*



## Tipp

Burrata helyett  
használhatunk  
bivalymozzarellát is.



## Eredeti olasz pizza

Hozzávalók 1 pizzához:

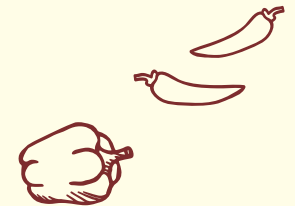
1 cs. **Tante Fanny**  
friss pizzatészta 400 g

100 g paradicsomszós  
200 g paradicsom szeletelve  
1 tk. oregánó  
6 szelet prosciutto (sonka)  
kevés rukkola  
néhány friss bazsalikom levél  
1 burrata sajt  
2 ek. olívaolaj  
őrölt só és bors



12-15 perc 220° C 200° C

1. A sütőt alsó-/felső sütésen 220°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és a paradicsomszósszal megkenjük.
3. Tegyük a paradicsomot a pizzára, majd ízesítsük oregánóval, sóval és borssal ízlés szerint.
4. A pizzát a sütő alsó sínén kb. 12-15 perc alatt ropogósra sütjük.
5. Sütés után díszítsük prosciutto-val, rukkolával és friss bazsalikkal. Tálaláskor vágjuk rá a burrata sajtot és öntsük le egy kevés olívaolajjal.



## Tipp

Kérdezd meg a többieket, ki milyen pizzát szeret, és így ízlés szerint variálhatod a feltéteket.

# Családi pizza



Hozzávalók 1 pizzához:

1 cs. Tante Fanny  
pizzatészta XXL 550 g

100 g crême fraîche (krémsajt)

**Az elzási negyedhez:**

60 g szalonna csíkokra vágva  
1/4 vörshagyma

**A paradicsomos negyedhez:**

8 színes kockátparadicsom szeletelve  
friss bazsalikom a díszítéshez

**A zöldséges negyedhez:**

3 színes paprika karikákra vágva  
1/4 cukkini félbe vágva, felszeletelve

**A lazacos negyedhez:**

1 kis lazacfilé vékonyan szeletelve  
60 g spenótlevél kiolvasztva,  
lecsöpögtetve  
őrölt só és bors

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és a krémsajttal megkenjük. A széleknél 1-1 cm-t körbe szabadon hagyunk.

3. Az elzási negyedet a csíkokra vágott szalonnával és a hagymaszeletekkel díszítjük. A paradicsomos negyedet befedjük a paradicsomszeletekkel. A zöldséges negyetre paprikát és cukkini szeleteket teszünk. A lazacos negyeden a spenótot elosztatjuk, majd a tetejére lazacadarabokat teszünk. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

4. A pizzát a sütőben az alsó sinen 15-20 perc alatt ropogósra sütjük. Sütés után a paradicsomos negyedet friss bazsalikkal díszítjük.



15-20 perc 220° C 200° C





## Sonkás-kukoricás toast

Hozzávalók 2 toasthoz:

1 cs. **Tante Fanny**  
friss pizzatészta 400 g

kevés paradicsomszósz  
6 szelet sonka  
reszelt sajt  
kevés kukorica  
kevés olaj a kenéshez



8-16 perc

1. A tésztát a hűtőből kivesszük és a csomagolás szerint előkészítjük. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és szélétében félbevágjuk.
2. A két tésztára paradicsomszószot kenünk úgy, hogy körbe kb. 5 cm széles csíkot szabadon hagyunk. A tetejére sonkát, kukoricát és reszelt sajtot szórnak.
3. A sarkokat felhajtjuk a töltelékre. Jól zárjuk le, nyomkodjuk össze a széleket.
4. Melegítjük fel a kontakt griltt vagy egy grillserpenyőt, és enyhén kenjük meg olajjal mindegyik oldalát. A kontakt grillben körülbelül 10-12 perc alatt, a serpenyőben közepes lángon körülbelül 7-8 percig (összesen 14-16 perc) süssük a tésztát mindkét oldalát.



## Tipp

A főtt tojás és a sonka helyett használhatunk maradék zöldségeket: pl. brokkolit, kelféléket, sárgarépat.






# Kiadós quiche-torta

## sonkával és főtt tojással

Hozzávalók 1 tortaformához:  
1 cs. **Tante Fanny**  
friss omlós quiche és linzertészta 300 g

3 tojás  
2 pohár magas zsirtartalmú tejföl  
Só és bors őrölve  
150 g sonka vékony szeletekre vágva  
1-3 főtt tojás nagy darabokra vágva  
Kevés torma reszelve  
Kevés petrezselyem aprítva  
Kevés vaj a forma kikenéséhez

    
kb. 45-50 perc 190° C 170° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 190°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. Tojást és a tejfölt jól elkeverjük, sóval és borssal fűszerezük.
3. A formát kivajazzuk. A tésztát kitekerjük és a sütőpapírt eltávolítjuk. A tésztát a formába helyezzük. (A tésztát sütőpapírral együtt is behelyezhetjük a formába, így a kivajazást megspóroljuk). A szélét a maradék tésztával megerősítjük.
4. A sonkacsíkokat és a darabolt főtt tojást a tormával és a fűszerekkel a tésztára helyezzük. A tojással elkevert tejfölt pedig ráöntjük.
4. A legalsó sínen, 190° C-on, kb. 45-50 percig aranybarnára sütjük.



## Tipp

Áfonyalekvár helyett  
használhatunk  
szilvalekvárt is.

# Könnyű fríz krém torta



## vörösáfonyával

Hozzávalók 1 tortához:

2 cs. **Tante Fanny**  
friss vajas leveles tészta 270 g

30 g cukor + egy kevés cukor a  
szóráshoz

30 g hideg vaj kockázva  
60 g liszt

1 tojás a kenéshez

500 ml tejszínhab

2 cs. habfixáló

2 cs. vaníliás cukor

250 g vörösáfonya lekvár

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A morzsához a lisztet, a cukrot és a vajat összekeverjük.
3. A tésztákat a sütőpapírral együtt kitekerjük és tortaszaggatóval (Ø 20 cm) két-két kört szaggatunk ki belőle. A tésztákat villával megszurkáljuk. A maradék tésztát kisebb darabokra vágjuk. Mindegyik tésztadarabot megkenjük tojással, majd megszórjuk morzsával. A kisebb darabokra cukrot is szórhatunk.
4. A tésztákat külön-külön kb. 20 percig egyenletesen sütjük, majd hagyjuk kihűlni.
5. A tejszínhabot félkemény habbá verjük. A habfixálót és a vaníliás cukrot összekeverjük, hozzáadjuk a tejszínhabhoz és kemény habbá verjük. Ha könnyebb úgy adagolni a krémet, tegyük habzsákba.
6. Az első körtésztát megkenjük az áfonyalekvár harmadával, a tetejére pedig a krém harmadát kenjük. Ismételjük meg ezt a folyamatot még kétszer, majd helyezzük egymásra a rétegeket. A felső tésztát 6 egyenlő részre vágjuk, és kör alakban elhelyezzük a torta tetején, hogy később könnyebb legyen vágni.
7. A tortát hűtjük a hűtőben legalább egy órán keresztül. A cukrozott tésztamaradékokat desszertként akármikor fogyaszthatjuk.



kb. 25 perc  
+ 1 óra hűtés



180° C



## Tipp

A mazsola szerelmesei keverjenek egy marék mazsolát a túrós töltelékbe!

## Klasszikus sajttorta

Hozzávalók 1 sajttortához:

1 cs. **Tante Fanny**  
friss omlós quiche és linzertészta 300 g

500 g alacsony zsírtartalmú túró  
250 g crème fraîche (krémsajt)  
1 cs. vaníliapudingpor  
1 citrom héja reszelve  
6 tojás (szétválasztva)  
180 g cukor



ca. 50 perc



180° C



160° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük
2. Összekeverjük a túrót, a krémsajtot, a pudingport a citrom reszelt héjával és a tojássárgájával. A tojásfehérjéket külön cukorral és egy csipet sóval habosra keverjük. A két masszát óvatosan egymáshoz keverjük.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt egy kerek sütőformába (Ø 24-26 cm) tesszük és a lelógó részeket a szélére visszahajtjuk. A tészta alját villával néhányszor megszurkáljuk, majd beleöntjük a túrós keveréket.
4. A sajttortát a sütő legalsó sínén kb. 50 perc alatt megsütjük. Ha a torta teteje hamar elkezd barnulni, a sütési idő felénél sütőpapírral vagy alufóliával fedjük le.





## Tipp

Rebarbara helyett  
más szezonális gyümölcsöt  
is választhatunk.



## Rebarbara torta morzsával

Hozzávalók 1 tortához (ø 28 cm):

1 cs. Tante Fanny  
friss omlós quiche és linzertészta 300 g

60 g liszt  
60 g zabpelyhet  
150 g kristálycukor  
1/2 tk. fahéj  
1 tk. narancshéj reszelve  
75 g puha vaj  
500 g rebarbara meghámozva, 1 cm  
széles szeletekre vágva  
vaj a zsírozáshoz  
5 db babapiskóta morzsolva  
porcukor a szóráshoz



kb. 35 perc 200° C 180° C

1. A sütőt alsó-/ felső sütésen 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A morzsához a lisztet, a zabpelyhet, 50 g kristálycukrot, a fahéjat és a narancshéjat összekeverjük. Hozzáadjuk a vajat és a kezünkkel morzsás állagúra összegyúrjuk, majd hűlni hagyjuk.
3. A rebarbarát a maradék kristálycukorral összekeverjük, 30 percig pihenni hagyjuk, majd leöntjük róla a képződött vizet.
4. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és a kikent formába tesszük (a sütőpapírral együtt is a formába tehetjük, ekkor elmarad a zsírozás). A lelógó tésztaszéleket visszahajtjuk.
5. A morzsolt babapiskótát a tésztára tesszük, rá a rebarbara szeleteket, majd a vajas morzsát is rászórjuk.
6. A tortát a sütő legalsó sínén kb. 35 perc alatt aranybarnára sütjük. Porcukorral megszórva tálaljuk.



## Tipp

Tálaljuk vaníliapudinggal  
vagy vaníliaszósszal.

## Édes bukta variációk

Hozzávalók 24 buktához:

1 cs. **Tante Fanny**  
friss kelt tészta vajjal 500 g

75 g nugát vagy csokoládékrém  
75 g baracklekvár  
75 g szilvalekvár  
125 g olvasztott vaj  
kevés grillázs a szóráshoz  
kevés mandulaforgács a szóráshoz



kb. 30 perc



180° C



160° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180°C-ra előmelegítjük és tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt a tepsire kitekerjük, és egy tésztavégóval szélességében 5 csíkot, hosszúságában 3 csíkot vágunk úgy, hogy 24 egyforma négyzetet kapjunk. Mindegyik négyzet közepére tetszés szerint 1-1 teáskanálnyi töltelékot teszünk.
3. A négyzetek sarkait összefogjuk és golyót formálunk. A golyókat egyesével a vajba mártjuk, majd tepsibe helyezzük. A golyókat ízlés szerint megszórjuk grillázzsal vagy mandulaforgáccsal.
4. A buktákat a sütő középső sínén kb. 30 perc alatt aranybarnára sütjük.



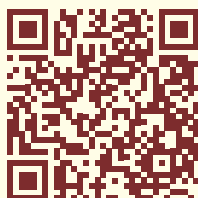
# Ingyenes és kreatív

# Tante Fanny receptfüzetek



Még több receptre vagy kíváncsi?

Olvasd le a QR kódot és töltsd le az összes receptfüzetet.



[www.tantefanny.hu](http://www.tantefanny.hu)

Fannitasztikusan egyszerű!