

Lélekmelengető ételek Neked

7 recept, ami igazán boldoggá tesz



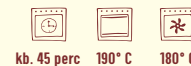


Csokis-mogyorós torta



Hozzávalók 24 cm Ø tortához:
1 cs. **Tante Fanny** friss
omlós quiche és linzertészta 300 g

350 g sült Maresi tej
60 g vaj
2 ek méz
200 g étcsokoládé
2 ek tejszín
100 g mogyoró
2 ek lekvár ízlés szerint
500 g hüvelyes a vaksütéshez



kb. 45 perc 190° C 180° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tortaformát kikenjük vajjal. A tésztát a kivajazott edénybe helyezzük és a lelógó széléit visszahajtuk. A tésztára sütőpapírt helyezünk, majd rászórjuk a hüvelyeseket a vaksütéshez. A tortát a sütő legalsó sínén kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük, majd kivesszük a sütőből, leöntjük róla a hüvelyeseket és hagyjuk kihűlni.
3. A töltelékhez a sült tejet, a vajat és a mézet egy lábosban felolvasztjuk. A csokoládét is felolvasztjuk és összekeverjük a tejszínnel. A csokoládémasszát a tejes masszához öntjük és elkeverjük.
4. A mogyorót serpenyőben (zsiradék nélkül) megpirítjuk.
5. A lekvárt egy lábosban rövid ideig forraljuk, majd a kihűlt alapra kenjük. A tetejére szórjuk a mogyoró 3/4-ét, majd ráöntjük a csokis keveréket.
6. A tortát a sütőben kb. 20-25 percig sütjük, majd megszórjuk a maradék pörkölt mogyoróval.



Tipp

Burgonya helyett édesburgonya is használható. Évszaktól függően más zöldségekkel is helyettesíthetjük a lencsét.

Vegetáriánus pásztorpite



lencsével

Hozzávalók 1 pitéhez:

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

500 g burgonya
meghámozva és apróra vágva
50 ml tej
100 g olvasztott vaj + kevés a kenéshez
70 g reszelt parmezán
4 tojás (M)
1 vöröshagyma
meghámozva és apróra vágva
2 gerezd fokhagyma
meghámozva és apróra vágva
120 g sárgarépa
meghámozva és apróra vágva
200 g szeletelt gomba
120 g lencse főzve/fogvasztásra készen
120 g borsó felengedve
120 g crème fraîche (krémsajt)
½ csokor friss petrezselyem
+ kevés a díszítéshez
őrölt só, bors és szerecsendió
szárított hüvelyesek (lencse vagy bab)
a vakon sütéshez



kb. 55-60 perc 200° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A burgonyát sós vízben kb. 20 percig főzzük, majd leszűrjük és kicsit kihűlni hagyjuk. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és egy kerek serpenyőbe tesszük (Ø 24 cm). A tészta kiálló széleit visszahajtjuk. A sütőpapírt a tésztára helyezzük, ráöntjük a hüvelyeseket és kb. 25 percig a sütő legalsó sínén vakon sütjük.
3. A tejet 50 g vajjal felforrósítjuk, sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük. A burgonyát pépesítjük és hozzákeverjük a tejhez, majd két tojást és parmezánt keverünk hozzá.
4. A hagymát és a fokhagymát a maradék vajban megdinszteljük. Hozzáadjuk a sárgarépát és a gombát és körülbelül 5 percig pirítjuk. Levesszük a tűzről, és hozzáadjuk a lencsét, a borsót, a krémsajtot és a két tojást. Petrezselyemmel, sóval és borssal ízlés szerint fűszerezünk.
5. Az elősütött tésztalapra öntjük a zöldséges töltelékét. A tetejére burgonyapürét kenünk. (Villával tetszőleges mintát készíthetünk a püréből.)
6. A pitét a sütő középső sínén további 30-35 perc alatt aranybarnára sütjük. Ezután megkenjük egy kevés vajjal és megszórjuk petrezselyemmel.



Tipp

Csokoládé- és karamellszószt helyett tökmagolajat is csorgathatunk a vaníliafagylaltra és megszórhatjuk tökmaggal. Igazán ínycsiklandó kombináció.

Almakarikák leveles tésztában

vaníliafagylalttal

Hozzávalók:

1 cs. Tante Fanny friss
vajas leveles tészta 270 g

2 nagy alma

½ citrom

vaníliafagylalt

kevés csokoládészószt

kevés karamellszószt

tört mogoró a szóráshoz

kevés porcukor a szóráshoz

kb. 15 perc 190° C 170° C kb. 15 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 190° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. Az alma magházát kivágjuk, majd kb. 0,5 cm vastag szeletekre vágjuk. Az almakarikákat bedörzsöljük egy fél citrommal, hogy az ne barnuljon meg olyan gyorsan.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és hosszában kb. 2 cm széles csíkokra vágjuk.
4. Az almaszeleteket a tésztacsíkokba tekerjük.
5. Az almakarikákat sütő közepén kb. 15 perc alatt aranybarnára sütjük. Még melegen megszórjuk porcukorral, teszünk rá egy gombóc vaníliafagylaltot, leöntjük csokoládé- és karamellszóssal, majd megszórjuk tört mogoróval.



Tipp

Vegetáriánus verzióban
a darált hús helyett öntsünk
250 ml forrásban lévő vizet
100 g szójakeckára.

Lasagne leveles tésztából



Hozzávalók 6 db-hoz:

1 cs. **Tante Fanny friss leveles tészta** kettős csomagolás 540 g

300 g sertés-marha darált hús vegyesen
1 gerezd fokhagyma apróra vágva
1 vörshagyma apróra vágva
300 g paradicsompüré
20 g vaj
20 g búzaliszt
200 ml tej
50 g parmezán
1 felvert tojás a kenéshez
1 tk oregánó
őrölt só és bors
őrölt szerezcsendió
kevés olaj a sütéshez



 kb. 20 perc
 200° C
 180° C

1. A bolognaihoz 3 evőkanál olívaolajon megpirítjuk a darálthúst, a fokhagymát és hagymát, majd hozzáadjuk a paradicsompürét és 20 perc alatt puhára pároljuk. Sóval, borssal ízlés szerint fűszerezzük.
2. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
3. A besamel mártáshoz a vajat egy serpenyőben felolvasztjuk, majd hozzákeverjük a lisztet. Hozzáadjuk a tejet és összeforgatjuk. Sóval, borssal és őrölt szerezcsendióval ízlés szerint fűszerezzük.
4. A tésztákat a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. 1-1 vékony csíkot levágunk (kb. 4 cm széles) és ebből 6-6 szivecskét szaggatunk ki. A maradék tésztákat 6-6 téglalapra vágjuk.
5. A bolognai szószt és a besamel mártást az első 6 téglalapon egyenletesen elosztjuk úgy, hogy körbe kb. 1 cm széles szegélyt szabadon hagyunk, majd megszórjuk parmezánnal. A széleket megkenjük a felvert tojással.
6. A másik 6 téglalapot ráhelyezzük a töltelékes tésztákra, és villával jól lenyomkodjuk a széleket. A batyukat a maradék tojással megkenjük, a szivecskékkal díszítjük, majd megszórjuk a maradék parmezánnal és oregánóval.
7. A lasagne-s batyukat a sütő középső sínén kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.



Tipp

A földimogyoróvaj őrölt, szárazon pörkölt földimogyoróból készül, a legtöbb szupermarketben és bio-boltban kapható.

Csirkés-satay szószós nyársak

Hozzávalók 8 db nyársak:

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

400 g csirkemellfilé
2 cm-es kockákra vágva
100 ml szójaszósz
2 tk méz
1 tk frissen reszelt gyömbér
2 gerezd fokhagyma apróra vágva
1 felvert tojás a kenéshez
2 ek vegyes szezámmag a szóráshoz
80 g mogyoróvaj
2 ek rizsecet
2 ek juharszirup
8 db hurkapálcika a nyárshoz



kb. 20-25 perc



200° C



180° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. Összekeverjük a mézet, a gyömbért, egy gerezd fokhagymát és 80 ml szójaszószot, és bepácoljuk a csirkemelleket a felhasználásig. A hurkapálcikákat hideg vízbe áztatjuk, hogy ne égjenek meg sütés közben.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük, összehajtogatjuk mint egy könyvet és szélétében 8 csikra vágjuk.
4. A tésztacsíkokat a pácolt csirkeköcskékkel együtt kígyózó mintában, szellősen a nyársakra tűzzük úgy, hogy a tésztának legyen helye megkelni. A felvert tojással megkenjük a tésztát és megszórjuk szezámmaggal.
5. A nyársakat a sütő középső sínén 20-25 perc alatt aranybarnára sütjük.
6. Miközben sülnék a nyársak, a mogyoróvaját a maradék fokhagymával és szójaszósszal (20 ml), a rizsecettel, juharsziruppal és 3-4 evőkanál vízzel csomómentesre keverjük.
7. A nyársakat a mogyoróvajás satay szósszal és ízlés szerint ázsiai salátával tálaljuk.





Mogyoróvajás pite



csoki- és karamellszósszal

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

300 g mogyoróvaj
200 g krémsajt vagy mascarpone
100 g porcukor
kevés bourbon vanília aroma
125 ml tejszínhab
csokoládé- és karamellszós
apróra vágott földimogyoró a szóráshoz

 kb. 30 perc
 180° C
 160° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és egy kerek serpenyőbe tesszük (Ø 24 cm). A tészta kiálló széléit visszahajtogatjuk, alját villával többször megszurkáljuk.
3. Egy sütőpapírt a tésztára helyezünk, ráöntjük a hüvelyeszt és kb. 20 percig a legalsó sínen vakon sütjük. A hüvelyeseket leöntjük a tésztáról és további 10 perc alatt aranybarnára sütjük.
4. A tésztát kivesszük a sütőből és hagyjuk kihűlni.
5. Összekeverjük a mogyoróvaját, a krémsajtot és a porcukrot.
6. A tejszínhabot jól felverjük, és a mogyoróvajás keverékhez adjuk.
7. A mogyoróvajás keveréket a kihűlt tésztára öntjük, elsimítjuk és legalább 2 órára a hűtőbe tesszük.
8. Tejszínhabbal, csoki- és karamellszósszal díszítjük. A tetejére apróra vágott földimogyorót szórunk.



Tipp

A díszítésnél csak a kreativitásod szabhat határt!
Minden megengedett, ami ízlik!



Cake Pop

Tortanyalókák



Hozzávalók 12 tortanyalókához:

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

500 g túró

2 tojás

70 g cukor

1 cs. vaníliás cukor

35 ml növényi olaj

30 g vaníliás pudingpor

1-1 ek narancs- és citrom héja
szárított hüvelyesek (lencse vagy bab)
a vaksütéshez

12 db fagylaltrúd (fapálca)

2 csésze fehér- és étcsokoládé

tortabevonó

dekoráció ízlés szerint
(morzsa, gyümölcs, mandulaforgács,
keksz, dekorcukor, stb.)



kb. 30 perc.



180° C



160° C

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A túrót, a tojást, a cukrot, a vaníliás cukrot, az olajat, a pudingport és a citrom reszelt héját simára keverjük.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és egy kivajazott tortaformába (Ø 24 cm) tesszük és villával többször megszurkáljuk. A tésztára rátesszük a sütőpapírt, majd megtöltjük hüvelyesekkel.
4. A tésztát a sütő legalsó sínén kb. 15 perc alatt vakon elősütjük. Ezután kivesszük belőle a hüvelyeseket, beleöntjük a túrós keveréket, majd még 45 percig sütjük.
5. A sajtortát hagyjuk kihűlni, majd legalább 8 órára (egy éjszakára) a hűtőbe tesszük.
6. A tortát 12 szeletre vágjuk és mindegyik szeletbe egy fagylaltrudat szúrunk. Megolvasztjuk a csokimáz tortabevonókat, és lapos tányérba tesszük őket.
7. A tortaszeleteket belemártjuk a csokiba, majd rácsra tesszük, hogy lecsöpögjön a felesleg. Ha szükséges, mártsuk bele újra a szeleteket a csokimázba. Ízlés szerint díszítsük a szeleteket.



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

Fannytasztikusan egyszerű!