

Ünnepi falatok

egyszerűen menyei!



Tartalom



5

Hópehely márványsütemény

7

Édes almás csillag

9

Rakéta nyárs
leveles tésztából

11

Charcuterie-koszorú

13

Gesztenyész kalács
csokoládészósszal

15

Csillogó tojáslikörös
kosarak

17

Karácsonyfa
pizzagolyókból

19

Lazacos
karácsonyfák



Ízekben gazdag karácsony Tante Fannyval: fannytasztikusan egyszerű, egyszerűen fannytasztikus!

Amikor az egész ház süteménytől illatozik, és éppen fényesre sülnek az almák a sütőben, majd este meggyújtjátok a gyertyákat, akkor eljött az évnek az az időszaka, amikor minden a közös ünneplésről és az ínycsiklandó finomságokról szól.

Extra finom meglepetésekkel szeretnéd megörvendeztetni a családod és a barátaid az ünnepi asztalon? Akkor örülni fogsz, mert összeszedtünk Neked pár receptet az Ünnepekre. Ráadásul mind nagyon egyszerű, a siker pedig garantált! Legyen édes, sós, vagy pikáns, Tante Fanny finomságaitól biztosan mindenkinek csillogni fog a szeme. A finger food egyébként is abszolút nyerő. Receptötleteink alapján mindent könnyedén és gyorsan elő tudsz készíteni, aztán pedig a vendégeiddel meghitt pillanatok közt együtt élvezhetitek a sok mennyei falatot.

Kívánunk neked és szeretteidnek nagyon sok örömet és még több közösen elfogyasztott finomságot!

Békés, Boldog Karácsonyt és Sikerekben Gazdag Új Évet Kívánunk!



Katus a Tante Fanny Magyarország csapatából



Tipp

A maradék tésztát a maradék tojássárgájával megkenhetjük, és sütés előtt megszórhatjuk kókuszreszelékkel, darált dióval vagy mandulaforgáccsal.



Hópehely márványsütemény



Hozzávalók kb 15 darabhoz:

1 cs. **Tante Fanny** friss
édes linzertészta 300 g

1 friss tojás tojásfehérjeje
kb. 200 g porcukor, átszitálva
1 tk. citromlé
½ tk. kék ételfesték
gyöngycukor a díszítéshez



10-12 perc 200° C 180° C kb. 20 perc

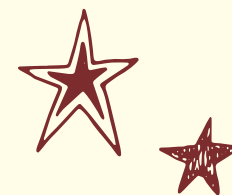
1. A sütőt felső/alsó fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt közvetlenül egy tepsire kitekerjük és tészta szaggatóval csillagokat és hópehelyeket szaggatunk ki. A tésztaikat az előmelegített sütő középső sínén 10-12 perc alatt aranybarnára sütjük. Hagyjuk kihűlni.
3. A tojásfehérjét egy botmixer segítségével felferjük, majd fokozatosan hozzáadjuk a porcukrot, és beleforgatjuk a citromlevet. A mázat egy kisebb tálba öntjük és hozzáadunk néhány csepp ételfestéket, majd egy fogpiszkáló segítségével „márvánnyossá” keverjük.
4. A kekszek tetejét belemártjuk a cukormázba, majd gyöngycukorral kreatívan díszítjük.
5. Tálalás előtt hagyjuk megszilárdulni a cukormázot a kekszeken.



Tipp

Vegán változatnál a tojást növényi tejjel helyettesíthetjük.

Édes almás csillag



Hozzávalók 1 csillaghoz:

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

150 g almaszósz
100 g marcipán, durvára reszelve
25 g őrlött mandula
1 tk. fahéj
opcionális:
30 g mazsola, apróra vágva
1 felvert tojás a kenéshez
25 g szeletelt mandula
kevés porcukor a megszóráshoz

1. A sütőt felső/alsó fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. Az almaszósz, a marcipánt, a reszelt mandulát és a fahéjat összekeverjük. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitékerjük, és a közepén kettévágjuk.
3. A tészta egyik felét megkenjük a sült almás keverékkel, 1 cm-es szegélyt a szélén üresen hagyva. Opcionálisan megszórhatjuk mazsolával. A tészta másik felét ráhelyezzük, és a széleit jól összenyomkodjuk.
4. Egy pohár (ő 5 cm) segítségével finoman nyomjuk le a tészta közepét. A leveles tésztát tortaszerűen 16 darabra vágjuk a pohár körül.
5. Az egyik tésztacsíkot kétszer balra, a következőt kétszer jobbra fordítjuk. Ezt addig folytatjuk, amíg a csillagminta el nem készül.
6. A csillagot megkenjük tojással, és megszórjuk a mandulával.
7. A csillagot az előmelegített sütő középső sínén 25-30 perc alatt aranybarnára sütjük. Ízlés szerint megszórhatjuk porcukorral, és melegen vagy hűtve találjuk.

25-30 perc 200° C 180° C kb. 20 perc



Tipp

Tálaljuk különféle mártogatásokkal, például fokhagymás- vagy kaporos mártással! Díszítésképpen leveles tésztánkból csillagokat is vághatsz, és megszórhatod őket színes magvakkal.

Rakéta nyárs leveles tésztából

Hozzávalók 12 darabhoz:

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

kb. 200 g zöldség, pl. olajbogyó, grillezett paprika, paradicsom

1 felvert tojás a kenéshez

2 ek. mák, szezámmag vagy lenmag szóráshoz

100 g sajt, pl. ementáli vagy gouda sajt,

háromszögekre vágva

6 kockátparadicsom, félbevágva

12 "Pálma kockatészta" hurkapálcika és kevés alufólia a csomagoláshoz



15-20 perc



200° C



180° C

1. A sütőt felső/alsó fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. A nyársakat hideg vízbe áztatjuk, hogy ne égjenek meg sütés közben.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük, könyvszerűen összehajtogatjuk és hosszában 12 csikra vágjuk. A tésztát lazán a nyársra fűzzük, felváltva a zöldségekkel, hogy a tésztának legyen elég helye megkellni sütés közben.
3. A hurkapálcika tetején lévő "pálma kockatészt" alufóliába becsomagoljuk, hogy ne égjenek meg sütés közben. A tésztát megkenjük tojással és megszórjuk szezámmaggal.
4. A nyársakat a sütő középső sínén 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük. Sütés után levesszük az alufóliát.
5. Minden nyársra két-két fél kockátparadicsomot teszünk díszítésnek, rakétacsúcsnak pedig egy uborka-háromszöget. Melegen vagy hűtve tálaljuk.



Tipp

A fantáziádnak és kreativitásodnak nincs határa! A koszorút csillag alakú keksszel, dióval vagy csinos masnival is díszítheted.

Charcuterie-koszorú

Hozzávalók 1 koszorúhoz/6-8 adag:

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

100 g krémsajt
100 g pesto (piros és/vagy zöld)
különböző sajtok és felvágottak, pl. mozzarella golyó, cheddar kocka, parmezán sajt, lágy sajt, krémsajt golyók, prosciutto szeletek, szalámi szeletek, chorizo kolbász
különböző zöldségek és gyümölcsök, pl. koktélpárizs, csemegeuborka, gyöngyhagyma, olajbogyó, szárított paradicsom, szőlő, füge
különböző szósok, pl. méz, mustár, áfonyalekvár
néhány ág rozmaring
kb. 20 hurkapálcika



15-20 perc



200° C



180° C



kb. 30 perc

1. A sütőt felső/alsó fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. A nyársakat hideg vízbe áztatjuk, hogy ne égjenek meg sütés közben.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. A pestót és a krémsajtot összekeverjük (ha két ízvilágot készítünk, a krémsajt felét a zöld pestóval, a másik felét a piros pestóval összekeverjük). A pestót a tésztára kenjük, és rétegszerűen feltekerjük. 2 cm-enként hurkapálcikát szúrunk a tésztába, és szeletekre vágjuk.
3. A nyársakat a sütő középső sínén 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük.
4. A pestos csigás nyársra felvágottakat, sajtokat, zöldségeket és gyümölcsöket húzunk.
5. A nyársakat koszorú formában egy tálon elhelyezzük és a nyársak közé egy-egy ág rozmaringot teszünk. Mártogatós szósokkal tálaljuk.



Tipp

A vegán változatnál a tojást kicserélhetjük vízzel vagy növényi tejjel, és használhatunk vegán csokoládészószot.

Gesztenyés kalács



csokoládészószal

Hozzávalók 10 darabhoz:

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

75 g vörösfayonyalekvár
75 g fogyasztásra kész gesztenye, durvára vágva
1 felvert tojás a kenéshez
50 g pisztácia, apróra vágva
50 g kristálycukor
200 ml tejszín
150 g tejcsokoládés tortabevonó,
apróra vágva
1 tk. kakaópor

1. A sütőt felső/alsó fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és kettévágjuk. A tészta egyik felét megkenjük áfonyalekvárral, és egyenletesen eloszlatjuk a gesztenyét. A tészta másik felét ráhelyezzük, és jól összenyomkodjuk a széleket. A tészta tetejét vékonyan megkenjük tojással és megszórjuk pisztáciával. A tésztát megfordítjuk, és a tészta alsó részét is vékonyan megkenjük tojással és megszórjuk kristálycukorral.
3. A tésztát hosszában 10 csíkra vágjuk. A csíkokat megcsavarjuk, és a széleket összeillesztve kis koszorúkat formázunk belőlük.
4. A kalácsokat a sütő középső sínén 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük.
5. Közben a tejszínt felforraljuk. Lehúzzuk a tűzről, hozzáadjuk a tortabevonót és a kakaóport, és addig keverjük, amíg csomómentes nem lesz.
6. A koszorúkat csokoládémártással díszítjük.



15-20 perc



200° C



180° C



kb. 15 perc



Tipp

A kosarakat ízlés szerint friss gyümölccsel díszíthetjük.



Csillogó tojáslikőrös kosarak

Hozzávalók 15 darabhoz:

1 cs. **Tante Fanny** friss
vajos leveles tészta 280 g

150 g mascarpone

150 g zsírszegény túró

75 g cukor

2 cs. vaníliás cukor (16 g)

75 ml tojáslikőr

3 ek. granola

0,5 tk. étkezési aranypor

3 ek. csokoládéreszelék

muffinforma + kevés olaj a kikenéshez

1. A sütőt felső/alsó fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és 15 egyforma négyzetre vágjuk.
3. A muffinformát kikenjük olajjal és kibéleljük a tésztanégyzetekkel.
4. A muffinokat sütő középső sínén kb. 15 perc alatt aranybarnára sütjük. Hagyjuk kihűlni a kosarakat.
5. A krémhez a mascarpone-t, a túrót, a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojáslikőrt összekeverjük. A granolát az aranyporral egy csészében összekeverjük.
6. Minden kosarat 1 evőkanál tejszínnel megtöltünk majd csokoládéreszelékkel és aranyozott granolával díszítjük.
7. Azonnal tálaljuk, vagy fogyasztásig a hűtőbe tesszük.



Tipp

Miután kisült,
megszórhatjuk
metélőhagymával.

Karácsonyfa pizzagolyókból



Hozzávalók 12 tekercshez:

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

300 g camembert sajt
100 g vörösfőnya lekvár
70 g dió
mozzarella a szóráshoz
száritott fűszernövények a szóráshoz
metélőhagyma a szóráshoz

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. A hosszabbik oldal mentén 3 részre vágjuk, a szélesebbik oldal mentén pedig 4 részre, így 12 szeletet kapunk.
3. A tésztaszeletekre teszünk 1-1 darab camembert sajtot, 1 teáskanál vörösfőnya lekvárt és aprított diót.
4. A tészta 4 sarkát összefogjuk és golyót formálunk belőle.
5. A pizzagolyókat egy sütőpapírral béelt tepsiben egymás mellé rendezzük karácsonyfa alakban.
6. A pizzagolyókat a sütő középső sínén 20-25 perc alatt megsütjük.

20-25 perc 200° C 180° C kb. 20 perc



Tipp

Tálaljuk kapros
mézes mustárral.

Lazacos karácsonyfák



Hozzávalók 12 karácsonyfához:

1 cs. **Tante Fanny friss
vajás 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

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 rátesszük 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.

kb. 20 perc 220° C 200° C kb. 20 perc



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!