

Hat klasszikus étel a húsvéti ünnepekre

friss és színes



Tipp

A maradék tésztát megkenhetjük a megmaradt tojássárgájával, és sütés előtt tetszés szerint megszórhadjuk pl. kókuszreszelékkel, apróra vágott dióval vagy szeletelt mandulával. Ha marad máz, azt 3-4 napig tárolhatjuk a hűtőszekrényben egy zárható edényben.

Gyors húsvéti nyuszi keksz



Hozzávalók 8 húsvéti kekszhez

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

1 db friss tojásfehérje
150-200 g porcukor szítálva
kb. 1 tk. citromlé
8 db Giotto golyó

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és egy nyuszi kekszkiszűrővel kiszaggatunk kb. 8 húsvéti nyuszit. Sütőpapírral bélelt tepsire fektetjük őket és előmelegített sütőben a középső rácson kb. 10-12 perc alatt aranybarnára sütjük. Hagyjuk kihűlni.
3. A tojásfehérjét rövid ideig a kézi mixer habverővel felverjük, majd fokozatosan hozzáadjuk a porcukrot és hozzákeverjük a citromlevet, amíg a kívánt állagot el nem érjük. A mázat áttöltjük egy kisebb tálba.
4. A mázba belemártjuk a kekszek tetejét. A Giotto golyót nyuszifarokként a még meg nem keményedett felületre helyezzük.
5. A kekszeket fagyasztás előtt hagyjuk teljesen megszáradni.



10-12 perc



200°C



180°C



kb. 20 perc



Tipp

A Pasqualina tortát alternatívaként elkészítheted a friss leveles tésztánkból is.

Torta Pasqualina



Spenótos-ricottás pite

Hozzávalók 1 tortához:

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

300 g friss bébispennót vagy mángold
250 g friss sajt vagy ricotta
150 g reszelt parmezán
1 gerezd fokhagyma
7 tojás
30 g zsemlemorzsza

só, bors, szerecsendió
egy kevés olaj a kenéshez
szárított hüvelyesek a vaksütéshez

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. Egy (kb. 24 cm átmérőjű) gyűrűs tortaformát vékonyan kikenünk zsiradékkal.
2. Az egyik tésztát kitekerjük és a formába helyezzük úgy, hogy egy 4 cm-es peremet képezzünk, ehhez a kilógó tésztát behajtogatjuk. A tésztát villával többször megszurkáljuk, a tetejére sütőpapírt helyezünk, majd arra szórjuk a hüvelyeseket. A sütőben a legelső rácson 20-25 percig elősütjük.
3. A spenótot forrásban lévő vízben rövid ideig blansírozzuk, majd jeges vízben hirtelen lehűtjük. Kézzel alaposan kinyomkodjuk.
4. A spenótot, a ricottát, a parmezánt, a fokhagymát, a 2 tojást és a 30 g zsemlemorzsát jól összekeverjük egy tálban, és ízlés szerint sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezünk. A masszát az elősütött tésztára helyezzük. Négy helyen mélyedést készítünk kanállal a masszában, majd beleütjük a tojásokat. A másik tésztalappal befedjük. A kiálló peremeket levágjuk, és tetszés szerint megszurkáljuk a tésztát.
5. A maradék tojást felverjük, megkenjük vele a tészta felületét és a maradék tésztával díszítjük.
6. A maradék tojást felverjük, megkenjük vele a tészta felületét és a maradék tésztával díszítjük. A Pasqualina tortát az előmelegített sütőben a középső sínen 40 perc alatt aranybarnára sütjük. Sütés után hagyjuk hűlni 15 percig, majd vegyük ki a formából.

kb. 60 perc 200°C 180°C kb. 25 perc



Tipp

Alternatívaként egy kis kész húsvéti sonkát (1 kg) is felhasználhatsz. Ebben az esetben vágd a sonkát a megfelelő méretre, és kb. 2 órával az elkészítés előtt vedd ki a hűtőszekrényből (előfőzni nem szükséges).

Húsvéti

sonka pizzaköntösben



Hozzávalók 1 húsvéti sonkához:

1 cs. **Tante Fanny friss pizzatészta XXL 550 g**

1 kg füstölt kötözött sonka (alternatívaként sódar, füstölt hús vagy füstölt oldalas)

2 vörshagyma negyedekre vágva
2 babérlevél

5-5 szem bors és szegfűbors

Tojásos torna:

200 g tejföl

3 keményre főzött tojás apró kockákra vágva

1 kis reszelt alma

3 ek. friss, reszelt torna

1 ek. almaecet

1 ek. repceolaj

Só, bors, cukor

 kb. 20-25 perc  200° C  180° C  kb. 15 perc
+1 óra hűtés

1. A kötözött sonkára annyi vizet öntünk, hogy befedje. Hozzáadjuk a hagymát, a fűszereket és 1 teáskanál sót, majd 45 percig főzzük. 15 percig hűlni hagyjuk.
2. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és középen összehajtjuk, mint egy könyvet. A pizzatészta közepére helyezzük a húst és a tésztával beburkoljuk. A tészta széléit jól összenyomjuk, és az összenyomott oldalával lefelé egy tepsire fektetjük.
4. Egy szikével vagy nagyon éles késsel tetszés szerint mintát is karcolhatunk a tésztába. A tepsit betoljuk alulról a második rácsra az előmelegített sütőbe, és az ételt 20-25 perc alatt készre sütjük.
5. A húsvéti sonkát pizzaköntösben az előmelegített sütőben a középső sínen 20-25 perc alatt aranybarnára sütjük.
6. A tojásos tormához összekeverjük a hozzávalókat, majd sóval, borssal, valamint cukorral ízesítjük.
7. A húsvéti sonkát tojásos tormával és például rettekkel tálaljuk.



Tipp

Kínálhatunk mellé
tormát vagy
mustárt.



Tojás leveles tésztában

friss zöldfűszerekkel

Hozzávalók 6 darabhoz:

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

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
6 ek. zsemlemorzsza
2 ek. petrezselyem aprítva
2 ek. oregánó aprítva
2 ek. metélőhagyma aprítva
½ citrom facsart leve
2 ek. olívaolaj
6 tojás megfőzve, megpucolva
1 tojás felverve
só és bors őrölve



kb. 20 perc



200° C



180° C



kb. 20 perc

1. A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 210°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A leveles tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsibe kitekerjük és 6 négyzetre vágjuk.
3. A zsemlemorzsát összekeverjük a petrezselyemmel, oregánóval, metélőhagymával, citromlével és az olívaolajjal, végül sóval, borssal fűszerezzük.
4. Mindegyik tészta szeletre kb. 1 ek. töltelékkel teszünk és ráhelyezünk 1 tojást.
5. A tészta két szemközti sarkát közepén összefogjuk és egy fogpiszkálósával a tojáshoz tűzzük. Megkenjük a tojással.
5. A tésztákat a sütő középső sínén 10 - 15 perc alatt aranybarnára sütjük.



Tipp

Sütés előtt megszórhatod egy kevés mandulaforgáccsal.

Pudingos perec

Hozzávalók 6 perechez:

1 cs. Tante Fanny friss
vajás élesztős leveles tészta 400 g

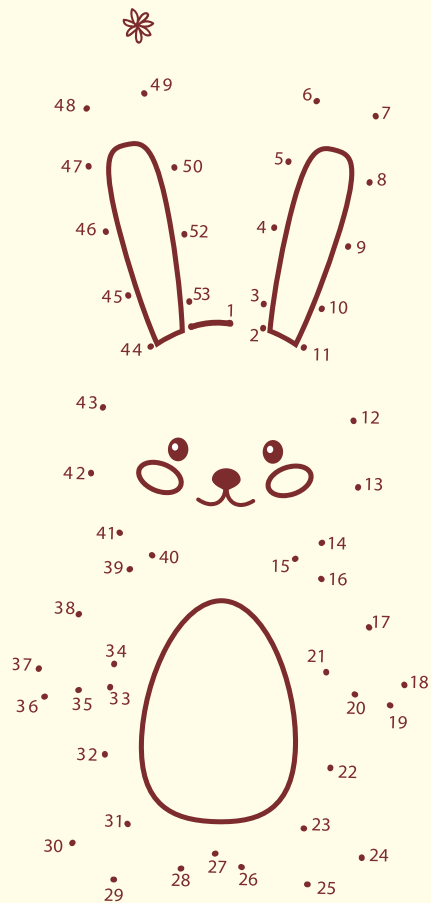
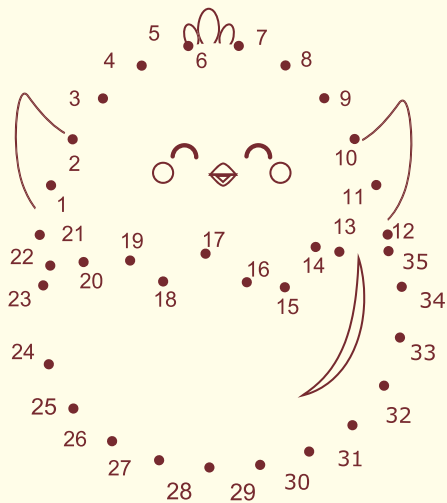
300 ml tej
30 g étkezési keményítő
50 g cukor
1 db tojás szétválasztva
1 tk. vaníliakivonat
100 g porcukor

1. A pudinghoz a tejet a keményítővel, a cukorral, a tojássárgájával és a vaníliakivonattal elkeverjük, majd állandó keverés mellett rövid ideig forraljuk. Ha elkészült, egy széles táliba öntjük. Hagyjuk teljesen kihűlni, néha közben megkeverjük.
2. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és hosszában kb. 2 cm-es csíkokra vágjuk. Két-két csíkot összesodrunk egymással, hosszában kissé meghúzzuk, majd perecet formázunk belőle. A pereceket sütőpapírral bélelt sütőlemezre helyezzük és megkenjük tojásfehérjével.
4. A pudingot nagy lyukú szitán áttörjük és nagy, csillag alakú diszítőcsőrrel ellátott habzsákba töltjük. A perec közöttes területeit bőségesen megtöltjük pudinggal.
5. A pereceket előmelegített sütőben a középső rácson kb. 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük. Hagyjuk kihűlni.
6. A máz elkészítéséhez összekeverjük a porcukrot 2 evőkanál vízzel, és a mázat a süteményekre csorgatjuk.

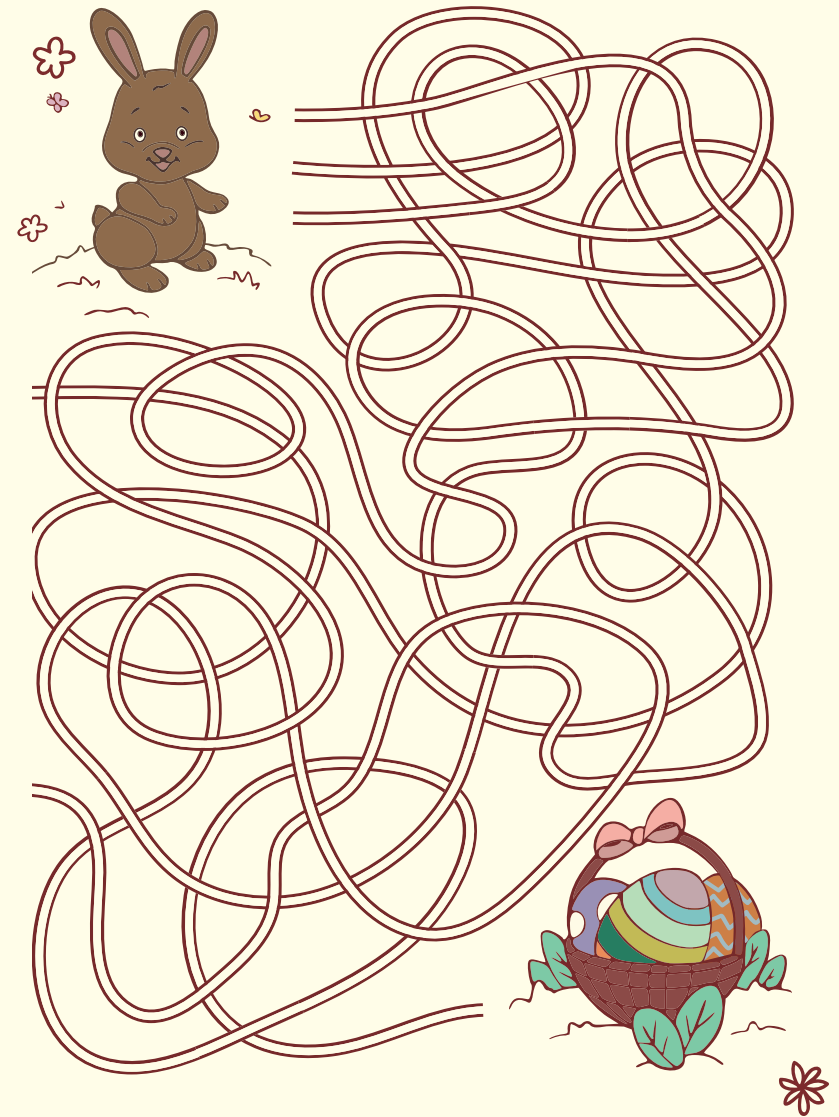
15-20 perc 200° C 180° C kb. 20 perc
+ hűtés



Mókás rejtvények



Pontról-pontra:
kösd össze a számokat



Segíts a Húsvéti
nyuszinak megtalálni
a kosarát!

Tipp

A maradék tésztát megkenhetjük a megmaradt tojássárgájával, és sütés előtt tetszés szerint megszórhatjuk pl. kókuszreszelékkel, apróra vágott dióval vagy szeletelt mandulával. Ha marad máz, azt 3-4 napig tárolhatjuk a hűtőszekrényben egy zárható edényben.

Húsvéti márvány-kekszek



Hozzávalók kb. 15 db kekszhez:

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

1 friss tojásfehérje
150-200 g szitált porcukor
kb. 1 tk. citromlé
néhány csepp zöld, kék, sárga és piros
ételfesték
opcionális: gyöngycukor a díszítéshez

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 különböző keksziszűrőkkel húsvéti tojásokat, nyuszt vagy más húsvéti motívumokat szaggatunk ki. Sütőpapírral bélelt tepsire fektetjük őket és előmelegített sütőben a középső rácson kb. 10-12 perc alatt aranybarnára sütjük. Hagyjuk kihűlni.
3. A tojásfehérjét rövid ideig verjük fel a kézi mixer habverőjével, majd fokozatosan hozzáadjuk a porcukrot és hozzákeverjük a citromlevet, amíg a kívánt állagot el nem érjük. A mázat áttöltjük egy kisebb tálba. Néhány csepp ételfestéket teszünk keksz felületére, majd egy fogpiszkáló segítségével márványos mintát készítünk.
4. A kekszek tetejét a mázba belemártjuk, majd tetszés szerint újra és újra ételfestékekkel színezzük. Tetszés szerint díszítőcukorkát is szórhatunk a még meg nem keményedett felületre.
5. A kekszeket fagyasztás előtt hagyjuk teljesen megszáradni.

10-12 perc 200° C 180° C kb. 20 perc





Színezd ki a
Húsvéti nyuszikat!

