

Lélekmelengető receptek

7 édes kényeztetés



Tipp

Tálaljuk még melegen,
vaníliaszósszal vagy
vaníliafagyival.

Máglyarakás

kelt tésztafonat almával

Hozzávalók:

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

0,5 l tej

4 tojás + 1 tojássárgája a kenéshez

80 g cukor

1 tk. fahéj

2-3 savanykás alma (pl. jonagold, idared)

vékonyra szeletelve

50 g mandulapehely

ízlés szerint 3 evőkanál rumos mazsola



kb. 65 perc



180° C

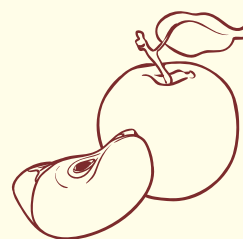


160° C



kb. 25 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180° C előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és hosszában három csikra vágjuk. Minden tésztacsíkból egy-egy rudat sodrunk, majd a három rudat copfba fonjuk.
3. A fonott tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire helyezzük, és megkenjük tojássárgájával.
4. A sütő középső sínén kb. 25 perc alatt aranybarnára sütjük. Ezután hagyjuk kihűlni.
5. A tejet, a tojást, a cukrot és a fahéjat egy magas falú edényben összekeverjük botmixerrel. Ízlés szerint adhatunk hozzá rumos mazsolát is.
6. A kihűlt copfot felvágjuk ujjnyi vastag szeletekre, majd ezeket egy (kb. 30x20 cm) tálban az almaszeletekkel felváltva egymásra rakjuk. Ráöntjük a mázat, a tetejét pedig megszórjuk mandulapehellyel.
7. A máglyarakást a sütő legalsó sínén további kb. 40 percig sütjük. Ha szükséges, a sütési idő felénél a tetejét lefedjük alufóliával vagy sütőpapírral.



Tipp

Ha nincs kéznél karamellizáló pisztoly, akkor egy a tűzhely fölött felhevített evőkanál aljával is karamellizálhatjuk a cukrot.

Crème Brulée

leveles tésztában

Hozzávalók:

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

250 ml tej

75 g cukor

1 vaníliarúd belseje

6 tojássárgája (L méret)

350 ml kréntejszín/tejszínhab

3 ek. barna cukor a karamellizáláshoz
friss piros bogyós gyümölcs és menta
a díszítéshez
kerámia sütőgyöngy (helyettesíthető
szárazbabbal vagy rizsszel)
az elősütéshez



kb. 60 perc



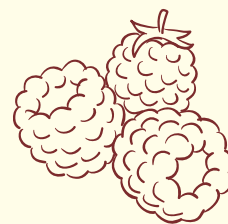
200° C



180° C



kb. 30 perc



1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. 4-6 tartelette formát (ø 10-14 cm) kivajazunk.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és a tartelette formák méretétől függően 4-6 kört linzer kiszúróval vagy egy tálkával kivágunk belőle. Kibéleljük a tartelette formákat a tésztával, majd villával többször megszurkáljuk.
4. A sütőpapírt 4-6 darabra vágjuk, és a tésztára helyezzük. Vakon sütéshez kerámia sütőgyöngyöt szórunk rá, majd az előmelegített sütő legalós rácsán elősütjük kb. 20 perc alatt.
5. A sütő hőfokát visszavesszük 120° C-ra.
6. A tejet, a cukrot, a vaníliapépet és a vaníliarudat összeforraljuk. Az edényt le vesszük a tűzről. Elkeverjük a tojássárgáját a tejszínnel/tejszínhabbal, majd hozzákeverjük a forró masszához.
7. Kivesszük belőle a vaníliarudat, majd a masszát a formákba öntjük. Újra a sütőbe tesszük kb. 30-40 percre, míg a krém közepe is megszilárdul.
8. A tartelette-eket legalább 3 órán át a hűtőben hagyjuk megdermedni.
9. Tálalás előtt megszórjuk a krém tetejét barna cukorral, és karamellizáló pisztollyal karamellizáljuk.
10. Friss bogyós gyümölccsel és mentával díszítve tálaljuk.



Tipp

Gyorsan elkészíthető csokiszószhoz feldarabolunk 120 g tejszokoládét és 100 ml tejszínnel és 100 ml tejjel kevergetés mellett addig melegítjük, míg a hozzávalók teljesen össze nem olvadnak.

Óriás fahéjas csiga



csokiszószal

Hozzávalók egy fahéjas csigához:

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

80 g barna cukor

1,5 tk. fahéj

0,5 tk. őrölt kardamom

60 g olvasztott vaj

50 g mazsola, finomra aprítva

250 ml csokoládészósz

kevés porcukor a szóráshoz



35-40 perc



170° C



150° C



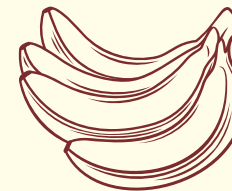
kb. 15 perc

1. A sütőt felső/alsó fokozaton 170° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A cukrot a fahéjjal és a kardamommal összekeverjük. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és megkenjük kb. 40 g olvasztott vajjal. A tésztát megszórjuk a cukorral és a mazsolával és 8 tésztacsíkot vágunk belőle.
3. Az első tésztacsíkot szorosan feltekerjük és sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük. A további tésztacsíkokat egymás után szorosan köré tekerjük, így egy nagy tésztacsígot kapunk. A maradék vajjal megkenjük az egészet.
4. A sütőben a legalsó sínen 35-45 perc alatt aranybarnára sütjük. Végül 10 percig pihentetjük. Csokoládészószal tálaljuk.



Tipp

Banán helyett ízlés szerint használhatunk ananászt, narancsot vagy piros bogyós gyümölcsöket is.



Nugátkrém-banános sütemény

pizzatésztából

Hozzávalók 1 tepsis süteményhez:

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

150 g nugátkrém

2 banán szeletelve

50 g pörkölt földimogyoró (ízlés szerint szózott vagy szózatlan)

1-2 ek. juharszirup

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 sütő legalsó sínén kb. 8-10 perc alatt elősütjük.
3. Ezután a pizzatésztát megkenjük a nugátkrémmel, körbe 1 cm-es szegélyt szabadon hagyva, majd beterítjük a banánszeletekkel. További 8-10 percig sütjük.
4. Ha elkészült, megszórjuk mogyoróval és egy kevés juharszirupot csepegtetünk rá.



16-20 perc



220° C



200° C



kb. 10 perc



Mogyoróvajjas pite



csoki- és karamellszósszal

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

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

 kb. 30 perc  180° C  160° C  kb. 20 perc

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 tortaformába fektetjük úgy, hogy a lelógó tésztaszéleket visszahajtsuk. A tészta alját villával többször megszurkáljuk.
3. Egy sütőpapírt a tésztára helyezünk, ráöntjük a hüvelyeseket 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 felferjük, és a mogyoróvaj keverékhez adjuk.
7. A mogyoróvaj keveréket a kihűlt tésztára öntjük, elsimitjük és legalább 2 órára a hűtőbe tesszük.
8. Tejszínhabbal, csoki- és karamellszósszal díszítjük. A tetejére apróra vágott földimogyorót szórunk.





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

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



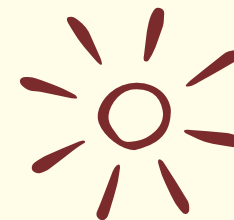
1. A pudinghoz a tejet a keményítővel, a cukorral, a tojássárgájával és a vaníliakivonattal elkeverjük, majd állandó keverés mellett rövid ideig forraljuk. Ha elkészült, egy széles tálba öntjük. Hagyjuk teljesen kihűlni, néha közben megkeverjük.
2. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és hosszában kb. 2 cm-es csikokra 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 díszítőcsőrrel ellátott habzsákba töltjük. A perec köztes 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.



Tipp

A mandula karamellizálásához összekeverünk 50 g cukrot 1 evőkanál vízzel egy bevonatos serpenyőben és karamellizáljuk. Belekeverünk 50 g mandulapelyhet, majd sütőpapíron hagyjuk kihűlni.

Nugátkrémcsiga



karamellizált mandulával

Hozzávalók (kb. 9 csigához):

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

200 g diós nugátkrém

50 g darált magyóró

100 g fehér csokoládémáz
1 ek. vaj a forma kikenéséhez

Opcionális: karamellizált mandula

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. A tetejét megkenjük a diós nugátkrémmel és megszórjuk magyóróval.
3. A tésztát alulról szorosan feltekerjük, majd kb. 3 cm széles szeletekre vágjuk.
4. Egy sütőformát (ø 20 cm) kibéleljük a sütőpapírral (vagy kenjük ki vajjal), és szorosan behelyezzük a csigákat. A sütőben a középső rácson kb. 25 percig sütjük.
5. A csokoládémáz a csomagoláson található utasítás szerint felolvasztjuk, majd a csigákra öntjük. Tetszés szerint megszórhatjuk karamellizált mandulával is.



kb. 25 perc



200° C



180° C



kb. 15 perc





És ez még nem minden!

Tante Fanny oldalán nem csupán többféle friss tésztánkról található meg minden információ, hanem több, mint 1000 recepttel és ötlettel szeretnénk inspirálni téged a felhasználására. Böngéssz a különféle klasszikus csemegék és ínycsiklaltok között vagy olvasgass a legfrissebb gasztro-trendekről az Inspirációk menüpont alatt.



*Még több inspirációra
van szükséged?*



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