

Ünnepi falatok

A felejthetetlen pillanatokhoz!



Egyszerűen fannyasztikus!



Lazacos karácsonyfák leveles tésztából



Hozzávalók

12 karácsonyfához:

- 1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 300 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 200 °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 kitékerjük. 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. 25-30 perc alatt aranybarnára sütjük.

TIPP: Tálaljuk kapros mézes mustárral.

Egyszerűen fannytasztikus!



kb. 20 perc



200 °C



180 °C



25-30 perc



TIPP: A megmaradt karácsonyfákat mártogatással tálaljuk.

Mini karácsonyfák



Hozzávalók

40-50 db mini karácsonyfához:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g

2 ek. olívaolaj

1 tk. pizzafűszer vagy oregánó

1/2 tk. tengeri só

300 g krémsajt

1 csokor friss fűszernövény (bazsalikom, petrezselyem, kakukkfű, zsálya...) ízlés szerint

2 ek. gránátalma mag néhány ropi

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, majd hosszában 4 csikra vágjuk. Minden tésztacsíkot további 12 háromszögre vágjuk.
3. Az olívaolajat keverjük össze a pizzafűszerrel és a tengeri sóval, majd kenjük a tésztára.
4. A mini karácsonyfákat előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt aranybarnára sütjük. A krémsajtot összekeverjük a fűszernövények felével.
5. A megsült tésztadarabok alját egy hurkapálcikával előfúrjuk, majd mindegyikbe nyomunk egy fél ropit, hogy tönköt formáljunk.
6. A karácsonyfák felét megkenjük krémsajttal, megszórjuk a maradék fűszernövényvel és a gránátalma magokkal.

Egyszerűen fannytasztikus!



kb. 20 perc



200 °C



180 °C



kb. 15 perc

Ünnepi mini-szendvicsek



Hozzávalók

18 mini-szendvicshoz:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 300 g

1 tojássárgája a kenéshez

30 g reszelt parmezán

30 g bármilyen mag szóráshoz (pl. mák, szezámmag, napraforgómag)

Feltétekhez:

- krémsajt, füstölt lazac, mézes-mustáros szós, kapor
- paradicsomkrém, sonka, pesto, rukkola
- fűgés mustár, camembert, szőlő, madársaláta

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200 °C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és tésztazsággal csillagokat vágunk ki (Ø 7 cm). A maradék tésztát tegyük félre (lásd: Tipp).
3. A tészta tetejét megkenjük a tojássárgájával, majd megszórjuk sajttal és magokkal ízlés szerint.
4. A tészta csillagokat előmelegített sütőben a középső sínen kb. 15 perc alatt aranybarnára sütjük, majd hagyjuk kihűlni.
5. A csillagokat vízszintesen félbégájuk.
6. Tálalás előtt megtöltjük a választott feltétekkel és már fogyaszthatjuk is.

TIPP: A maradék tésztát külön sütőpapírra tesszük, megkenjük tojássárgájával, megszórjuk sajttal és magokkal. Kb. 10-15 percig sütjük, majd tálaljuk mártogatósok mellé vagy kruntn feltétként salátához.

Egyszerűen fannytasztikus!



kb. 30 perc



200 °C



180 °C



kb. 15 perc

Biscoff Swirls



Hozzávalók

12 Biscoff tekercshez:

1 cs. Tante Fanny friss vajás
leveles tészta 280 g

150 g Biscoff kekszkrém
(kenőkrém)

70 g Biscoff keksz

50 g karamellszós

2 evőkanál grillázs

1 csipet éhető aranypor

1. A sütőt 200 °C-ra (felső/alsó hőfok) előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a hozzá csomagolt sütőpapírral együtt kitekerjük. A Biscoff kekszkrémmel egyenletesen megkenjük, majd az összemorzolt Biscoff kekszeket egyenletesen rászórjuk a megkent tésztára.
3. A tésztát hosszanti irányban 12 egyenlő szélességű csíkra vágjuk. Minden tészta csíkot ellentétes irányban csavarunk, egy tekercset formálunk belőle, majd a tekercseket egy sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük.
4. A tekercseket a sütő középső rácsán kb. 15-20 percig sütjük, amíg aranybarnák lesznek.
5. A Biscoff tekercseket még melegen, vagy már kihűlve, karamellszóssal meglocsoljuk. A grillázst az aranyporral összekeverjük, és ízlésünk szerint rászórjuk a tekercsekre.

TIPP: A Biscoff krémet könnyebben elkenheted, ha egy kicsit megmelegíted mikróban vagy vízfürdőben.

Egyszerűen fannytasztikus!



kb. 30 perc



200 °C



180 °C



kb. 15 perc

Vaníliás kifli



Hozzávalók
kb. 25 darabhoz:

1 cs. Tante Fanny friss vaníliás
kifli tészta 350 g

kb. 50 g porcukor

1 cs. vaníliás cukor

1. A sütőt 200 °C-ra (felső/alsó hőfok) előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A vaníliás kifli tésztát kb. 25 egyenlő részre osztjuk, és mindegyiket kifli formára formázzuk.
3. A kifliket a sütőben 8-10 percre sütjük világos színűre.
4. Ezalatt keverjük össze a porcukrot a vaníliás cukorral, és ha megsültek a kiflik, még melegen bőségesen szórjuk meg.

Egyszerűen fannytasztikus!



kb. 30 perc



200 °C



180 °C



8-10 perc



TIPP: A forralt boros meggy elkészítéséhez forraljuk fel egy üveg meggy levét 1 teáskanál forralt boros fűszerkeverékkel. Keverjünk simára 2 ek. kukoricakeményítőt 50 ml vörösborral, majd ezzel a keverékkel sűrítjük be a meggylevet. Keverjük hozzá a meggyet és melegen tálaljuk a parfé mellé.

Mézeskalács parfé



1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180 °C-ra előmelegítjük és a tésztát a leírásnak megfelelően előkészítjük.
2. A tésztát egy lisztezett munkafelületen kb. 35x20 cm-es téglalappá nyújtjuk, majd sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük. A tészta tetejét kenjük meg vékonyan vízzel.
3. A mézeskalács tésztát az előmelegített sütő középső rácsán kb. 12-15 percig sütjük, majd hagyjuk kihűlni.
4. Egy kb. 22 cm-es kenyérsütő formát vékonyan kikenünk olajjal, majd folpackkal kibéleljük. A kihűlt mézeskalács tésztát négy csíkra vágjuk (kb. 20x8 cm). A maradék tésztát szétmorzsoljuk és később díszítésre használjuk.
5. A parfé keverékhez kemény habbá verjük a tejszínt, majd ez is hagyjuk visszahűlni. Egy fémtálban, forrásban lévő víz felett habosra verjük a tojássárgákat, a porcukrot, a fahéjat és a rumot. Levesszük a tűzről, majd robotgéppel könnyű, krémes állagúra verjük. Óvatosan beleforgatjuk a tejszínhabot.
6. A parfé krémet és a mézeskalács szeleteket felváltva rétegezzük a kenyérsütő formába, majd legalább 6 órára a fagyasztóba tesszük.
7. A parfét kivesszük egy tálalótányérra, eltávolítjuk a fóliát, majd a maradék mézeskalács morzsával díszítjük.
8. A mézeskalács parfé szeleteket tálaljuk forralt boros meggyel (lásd: Tipp), vagy tálalásig tartjuk a fagyasztóban.

Hozzávalók

1 parféhoz (kb. 8 adag):

1 cs. Tante Fanny friss
mézeskalács tészta 400 g

350 g tejszín

4 tojássárgája

100 g porcukor

1 csipet fahéj

1 ek. rum

kevés olaj a kikenéshez

Egyszerűen fannytasztikus!



kb. 30 perc
+ 6 óra hűtés



200 °C



180 °C



12-15 perc



TIPP: Ha gyorsan kell elkészítened, használhatsz 260g kész pesto szószt, és csak a reszelt mozzarellát kell hozzáadni.

Szilveszteri lóherék

zöld pestóval



Hozzávalók

5 szilveszteri lóheréhez:

1. A sütőt alsó-/felső sütésen 200 °C-ra előmelegítjük.
2. A pestóhoz a friss fűszernövényeket, olívaolajat, dióféléket és a reszelt mozzarellát együtt finomra pürésítjük, majd sóval ízesítjük.
3. A tésztát közvetlenül a hűtőből használjuk fel, és a hozzá csomagolt sütőpapírral együtt tekerjük ki. Egy keskeny tésztacsíkot vágunk le a széléről, amiből majd a lóherék szárát készítjük.
4. A maradék tésztát egyenletesen megkenjük a pestóval, majd mindkét hosszú oldalon a közép felé feltekerjük. A tekercset 15 egyenlő darabra vágjuk.
5. A sütőpapírral bélelt tepsire három tésztadarabot összefűzünk, hogy lóhereformát kapjunk, és egy szárát is hozzáteszünk.
6. A szilveszteri lóheréket a sütő középső rácsán 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük.

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g

60 g friss fűszernövény (pl. petrezselyem és bazsalikom)

100 ml olívaolaj

100 g dióféle (pl. mogyoró és dió)

100 g mozzarella (reszelt)
Só

Egyszerűen fannytasztikus!



kb. 25 perc



200 °C



180 °C



15-20 perc

Fedezd fel a többi

RECEPTET

itt: ↷



Receptfüzeteink
ingyenesen letölthetők
a www.tantefanny.hu
weboldalról



Egyszerűen fannytasztikus!