

MOST VAN IDŐ A KÖZÖS FŐZÉSRE!

1 ÉDES ÉS SÓS FALATOK KERTI PARTIRA

Vendégeket hívtatok a hétvégére, de nem akard az egész napot a konyhában tölteni? Használd a Tante Fanny friss tésztáit, és alkoss velük ínycsiklandó falatokat! Mutatunk édes és sós ötleteket egyaránt.



A FINOM FALATOK TÁMOGATÓJA A



#otthonmaradok

Sonkás spárgastanglik

ELKÉSZÍTÉS 20 PERC
SÜTÉS 10-12 PERC

2



HOZZÁVALÓK:

- 1 csomag (270 g) Tante Fanny friss leveles tészta**
- 16 darab zöld spárga, félbevágva (helyettesíthető üveges spárgával)**
- 8 szelet prosciutto (vékony, szárított sonka)**
- 1 tojás a kenéshez**

1 A sütőt alsó-felső sütéses fokozaton 220 °C-ra előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

2 A friss spárgát sós, forrásban lévő vízbe tesszük, és 5 percig főzzük, majd hagyjuk kihűlni. Ha üveges spárgával dolgozunk, jól lecsepegtetjük a vizet a spárgáról.

3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, megkenjük a felvert tojással, majd 1,5 cm széles csíkokra vágjuk.

4 A sonkaszeletet hosszában félbevágjuk, majd 2-3 szál spárgát körbecsavarunk a sonkával. Ezután 1 vagy 2 csík tésztát körbetekerünk a sonkás-spárgás csokron, és sütőpapírra helyezük.

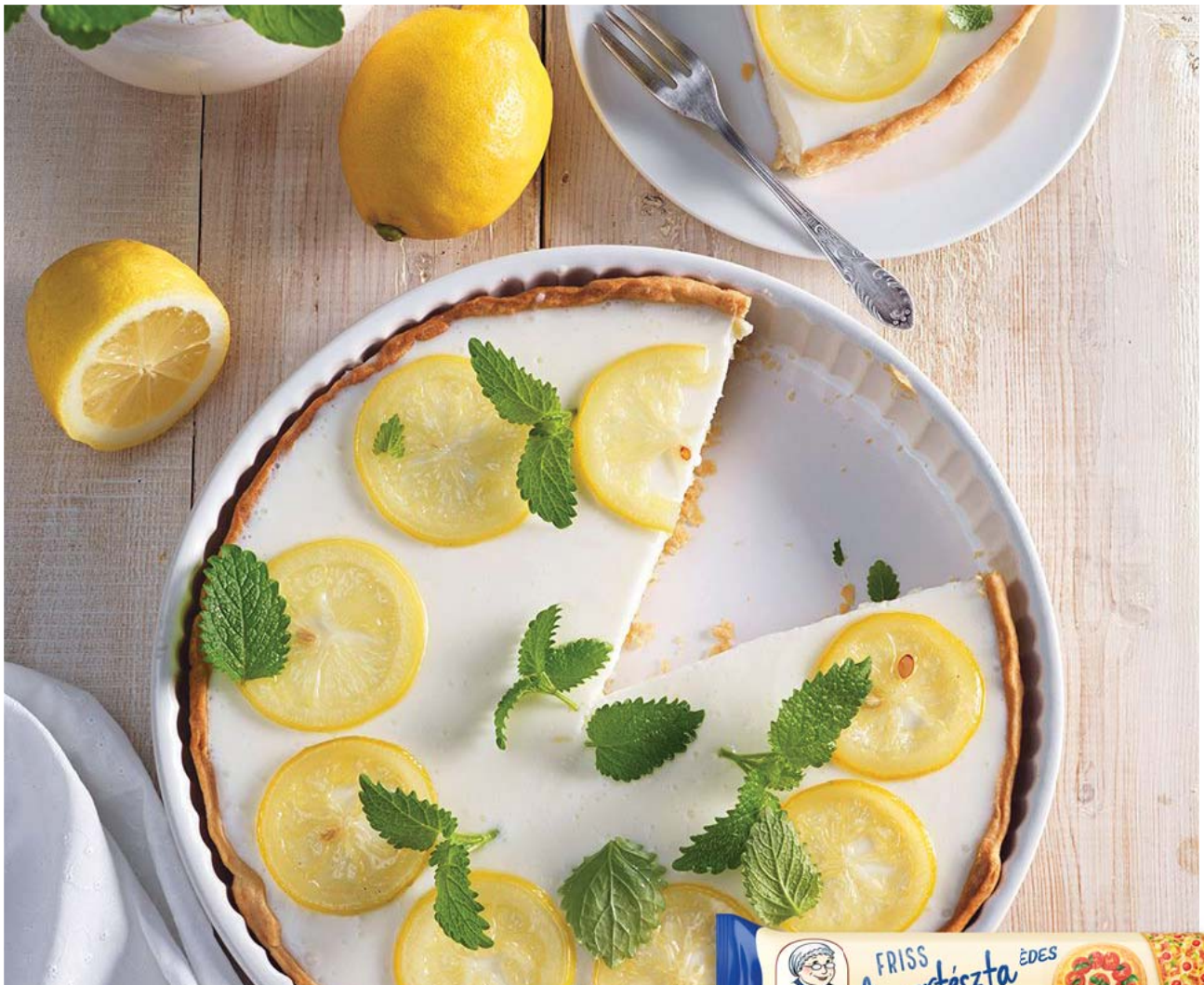
5 A stanglikat előmelegített sütőben kb. 10-12 perc alatt aranybarnára sütjük, és langyosan tálaljuk.



Citromtorta

ELKÉSZÍTÉS 30 PERC + HÜTÉS
SÜTÉS 20 PERC

3

**HOZZÁVALÓK EGY 24-28 CM ÁTMÉRŐJŰ TORTÁHOZ:****1 csomag (300 g) Tante Fanny friss édes linzertészta****2 darab (kezeletlen) citrom | 4 lap zselatin | 3 szál citromfű | 50 dkg natúr joghurt****3 dkg porcukor | 1 dl habtejszín | 20 dkg cukor | 2 dl víz | kevés vaj a forma kenéséhez**

1 A süttő alsó-felső sütéses fokozaton 200 °C-ra előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

2 A tortaformát kivajazzuk, a tésztát a formába tesszük. A kilógó tésztaszéleket visszahajtogatjuk, ezzel erősítve a peremet.

3 A sütőpapírt a torta méretének megfelelőre vágjuk, a tésztára tesszük, megtöltjük lencsével vagy babbal, és kb. 20 percig sütjük. Kivesszük a sütőből, a nehezeket eltávolítjuk a sütőpapírral együtt, a linzertésztát hagyjuk hűlni.

4 A zselatint beáztatjuk, az egyik citrom héját lereszeljük, a levét kifacsarjuk. 4 evőkanál joghurtot felmelegítünk egy lábasban, ebben feloldjuk a kinyomkodott zselatint.

5 A maradék joghurtot, a porcukrot, a citromlevet és a reszelt citromhéjat összekeverjük. A tejszínt kemény habbá verjük, és a masszához keverjük. A krémet a tortába töltjük, és legalább 3 óráig hűtjük.

6 A másik citromot szeletekre vágjuk. A 2 dl vizet a cukorral felforraljuk, és a citromszeleteket kb. 5 percig főzzük a szirupban. A szeleteket lecsepegtetjük, és a tortára tesszük. Citromfűvel díszítve tálaljuk.



Zöldséges rétes friss sajttal

ELKÉSZÍTÉS 20 PERC
SÜTÉS 20 PERC

4



HOZZÁVALÓK 2 RÚDHOZ:

- 1 csomag (200 g) Tante Fanny friss nyújtott rétestészta
- 2 nagy sárgarépa, megtisztítva és hosszában vékony szeletekre vágva
- 1 nagy fehérrépa, megtisztítva és hosszában vékony szeletekre vágva
- 1 szál póréhagyma megmosva, hosszában felezve
- 17,5 g friss sajt

- 1 A süttő alsó-felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 Az előkészített zöldséget forró vízben blansírozzuk, de nem főzzük puhára, majd félretesszük hűlni.
- 3 Az előkészített réteslap alsó részére fektetjük a zöldségcsíkokat, majd friss sajttal kenjük meg, és erre ismét zöldséget és friss sajtot rétegezzünk felváltva.
- 4 Végül feltekerjük a rétest, és 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.



Cseresznyés pudingos táskák

ELKÉSZÍTÉS 25 PERC
SÜTÉS 15-20 PERC

5



HOZZÁVALÓK 6 DARABHOZ:

1 csomag (270 g) Tante Fanny friss vajjas leveles tészta

25 dkg frissen magozott cseresznye, félbevágva

fél csomag vaníliás pudingpor

5 dkg cukor

1 csomag vaníliás cukor

40 ml cseresznye- vagy almalé

1 tojás a kenéshez

2 evőkanál mandula a szóráshoz

1 A süttőt alsó-felső sütéses fokozaton 220 °C-ra előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

2 A pudingport a cukorral, vaníliás cukorral és gyümölcslével simára keverjük és felforraljuk. A cseresznyét belekeverjük, és időnként megkavarva hűlni hagyjuk.

3 A tésztát a hosszabbik oldal mentén elfelezzük, szélteben pedig két részre vágjuk, így 6 egyforma szeletet kapunk. Minden tészta szelet felső részét egy késsel vagy tészta rácsozóval bevagdossuk.

4 A szeletek alsó részére 2 evőkanál töltelékkel teszünk. A berácsozott oldalt a felvert tojással megkenjük, és a töltelékre hajtjuk. A széleket óvatosan nyomkodva összeillesztjük. A tészta tetejét tojással megkenjük, megszórjuk a mandulával.

5 A táskákat a sütő középső sínjén 15-20 perc alatt megsütjük.



Kenyérlángos-négyes

ELKÉSZÍTÉS 20 PERC
SÜTÉS 20 PERC

6

**HOZZÁVALÓK AZ ALAPRECEPTHEZ:**

1 csomag (400 g) Tante Fanny friss pizzatészta
12,5 dkg magas zsírtartamú tejföl
só, frissen őrölt bors

A szőlős-dióshoz: kevés felezett dió
35 dkg szőlő, magozva, félbevágva
méz ízlés szerint

A pestós-sonkához: 2 evőkanál mogyoró, durvára darálva
4 evőkanál pesto (esetleg tejföllel elkeverve)
8 szelet sonka

3 darab paradicsom, kis kockára vágva
parmezán a díszítéshez

A süttőkös-mozzarellához: 20 dkg hokkaido tök, kicsi kockára vágva
fél újhagyma, karikára vágva
1 csomag mozzarella, szeletekre vágva
8 szelet sonka

A paradicsomos-olívához: 3 darab paradicsom, kis kockára vágva
30 darab magozott zöld olajbogyó
keves oregánó vagy majoránna
keves rucola a díszítéshez

1 A süttőt alsó-felső sütéses fokozaton 190 °C-ra előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

2 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, a sütőlapra helyezzük, és négy egyenlő részre vágjuk. A tészta széleit felhajtjuk, és 2 cm-ként megnyomjuk.

3 Tejföllel megkenjük, és a kiválasztott receptnek megfelelően a hozzávalókat ráhelyezzük. Megszórjuk sóval és borssal (kivétel a szőlős variáció), és 220 °C -on az alsó sínen kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.



Vegán zöldséges quiche

ELKÉSZÍTÉS 30 PERC
SÜTÉS 45 PERC

7



HOZZÁVALÓK EGY 24-28 CM ÁTMÉRŐJŰ FORMÁHOZ:

- 1 csomag (300 g) Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta
- 10 dkg gomba, vékony szeletekre vágva
- 3 darab sárgarépa, hámozva, reszelve
- 1 fej vöröshagyma, hámozva, felkarikázva
- 1 gerezd fokhagyma hámozva, apróra vágva
- 1 kis cukkini, szeletelve
- 3 dl szójajoghurt
- 1 evőkanál fűszerkeverék
- 2 evőkanál kukoricakeményítő
- fél teáskanál kurkuma
- só, őrölt bors, csipet szerecsendió
- kevés olaj a sütéshez

1 A süttőt alsó-felső sütéses fokozaton 200 °C-ra előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

2 Egy kerek tortaformát kivajazunk, beletesszük a tésztát, a kilógó tészta-szélekkel megerősítjük a forma oldalát, a villával megszurkáljuk a tészta alját.

3 A gombát megdinszteljük kevés olajon. A sárgarépát, a hagymát, a fokhagymát, a cukkinit és a gombát a tészta alá tesszük.

4 A szójajoghurtot, a fűszerkeveréket (delikatot), a kukoricakeményítőt, a szerecsendiót, a kurkumát, a sót és a borsot összekeverjük, majd ráöntjük a zöldségekre.

5 A quiche-t a sütő legalsó sínjén kb. 45 perc alatt aranybarnára sütjük.



Lekváros pudingtorta

ELKÉSZÍTÉS 25 PERC
SÜTÉS 50 PERC



HOZZÁVALÓK:

- 1 csomag (300 g) Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta
- 3 dl tej
- 1 csomag vaníliás pudingpor
- 6 dkg cukor
- 40 dkg tejföl
- 18 dkg lekvár

1 Felforraltunk 2 dl tejet, majd a maradék tejet összekeverjük a pudingporral és cukorral, amíg csomómentes lesz. Ezt hozzáöntjük a forrásban lévő tejhez, majd kb. 1 percig kevergetés mellett főzzük. Az elkészült pudingot lapos tálba tesszük, majd fóliával lefedve hagyjuk kihűlni.

2 A sütőt alsó-felső sütéses fokozaton 180 °C-ra előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és a sütőpapírral együtt egy formába tesszük. A lelógó tészta széleket visszahajtjuk.

4 A tésztát megkenjük lekvárral. A hideg pudingot elkeverjük a tejföllel, amíg csomómentes lesz, majd a lekváros tésztára öntjük.

5 A tortát a sütő legalsó sínjén kb. 50 perc alatt aranybarnára sütjük. Ha elkészült a torta, hagyjuk kihűlni, hogy a puding megszilárduljon.



Empadas (spanyol tésztatászkák)

ELKÉSZÍTÉS 35 PERC
SÜTÉS 30 PERC

9

**HOZZÁVALÓK KB. 12 DARABHOZ:****2 csomag (400 g) Tante Fanny friss pizzatészta****30 dkg darált hús | 1 fej hagyma, finomra aprítva | 1 kis doboz kukorica, lecsepegtetve****fél paprika, apróra kockázva | 2 darab paradicsom, apróra kockázva****3 evőkanál paradicsomszósz | kevés olaj a sütéshez | só, bors, citromlé****2 tojás főtt, feldarabolva | 1 tojás a kenéshez****A aiolihoz: 4 tojássárgája | 1 teáskanál borecet | 1 gerezd fokhagyma, finomra vágva****2 teáskanál limettenlé | 1,4 dl olívaolaj**

1 A sütőt alsó-felső sütéses fokozaton 180 °C-ra előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

2 A darált húst, a hagymát, a kukoricát, a paprikát és a paradicsomot pároljuk, amíg a leve elfő. A paradicsomszószot, sót, borsot és citromlét hozzáadjuk. Beletesszük a főtt tojást, fűszerezzük, félretesszük húlni.

3 A pizzatésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük. Tésztánként 6 kört kiszaggatunk, a széleket megkenjük a felvert tojással.

4 A tölteléket a tésztalapok közepére halmozzuk, majd a köröket félbehajtuk, a széleit jól összenyomkodjuk. Fontos: villával szurkáljuk meg, hogy a sütéskor képződött gőz eltávozhasson!

5 Az előmelegített sütőben kb. 30 percig sütjük, ha szükséges, fóliával letakarjuk.

6 Az aioli mártáshoz az olívaolaj kivételével az összes hozzávalót összeturmixoljuk. Apránként, kevergetve beledolgozzuk az olívaolajat is, amíg homogén masszát kapunk. Hűtőbe tesszük, és ezzel tálaljuk a frissen sült empanadast.

