

# MOST VAN IDŐ A KÖZÖS FŐZÉSRE!

1

## A HÁZIASSZONY LEGJOBB BARÁTJA: A HŰTÖTT TÉSZTA

Forróság ide vagy oda, vannak napok, amikor mindenképpen szeretnénk néhány édes vagy sós falattal megkínálni a családot. A Tante Fanny friss, hűtőben tartható tésztáival rengeteg időt megspórolhatsz a süteménykészítésnél: kitekered, betöltöd, formázod, és már sütheted is!



A FINOM FALATOK TÁMOGATÓJA A **TANTE FANNY**.  
Több mint 800 recept a **megújult** [www.tantefanny.hu](http://www.tantefanny.hu) weboldalon.



#fannyasztikus

#tantefannytesztak

#tantefannymagyarország

2

# Cseresznyés-mandulás sütemény vaníliafagylalttal

ELKÉSZÍTÉS 20 PERC  
SÜTÉS 25-30 PERC



## HOZZÁVALÓK 1 TEPSIHEZ:

1 csomag (400 g) Tante Fanny friss élesztős leveles tészta

1,3 kg magozott cseresznye

4 evőkanál cseresznyelekvár

5 dkg túró | 10 dkg tejföl

2 teáskanál kukoricakeményítő

3 dkg cukor | 13 dkg szeletelt mandula

vaníliafagylalt a tálaláshoz

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

2 A tésztát sütőpapírral együtt egy tepsibe kitekerjük. A cseresznyelekvárral megkenjük, és villával megszurkáljuk.

3 A túróat a tejföllel, a kukoricakeményítővel és a cukorral elkeverjük, majd eloszlatjuk a tésztán. A cseresznyével és a mandulával megszórjuk, és az előmelegített sütőben 25-30 perc alatt megsütjük.

4 A kihűlt cseresznyés süteményt szeletekre vágjuk, és vaníliafagylalttal szervírozzuk.

**Tipp:** Elkészíthetjük a cseresznye helyett meggyel is, ebben az esetben meggyelekvárt használjunk!



# Stangli pizzatésztából, háromféle szósszal

ELKÉSZÍTÉS 25 PERC  
SÜTÉS 20 PERC

3



## HOZZÁVALÓK KB. 20 DARABHOZ:

1 csomag (400 g) Tante Fanny friss pizzatészta

2 evőkanál olívaolaj | 1-2 evőkanál nagyszemű tengeri só

1-2 evőkanál bors, durvára őrölve | 2 ág rozmaring

**A szósz alaphoz:** 12,5 dkg kréntejszín | 25 dkg tejföl

**A koktélszószhoz:** 1 evőkanál narancslé | 1 evőkanál ketchup

**A lime-os, gyömbéres szószhoz:** fél lime reszelt héja és facsart leve | gyömbér reszelve

**A fokhagymás-zöldfűszeres szószhoz:** 1 gerezd fokhagyma, aprítva  
friss zöldfűszerek, aprítva

**1** A sütőt alsó-felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük. A tésztát a hűtőszekrényből kivesszük, és a sütőpapírral együtt kitekerjük. Megkenjük olívaolajjal, megszórjuk tengeri sóval, borssal és aprított rozmarinnal.

**2** A tésztát a szélesebb oldala mentén kb. 2 cm vastag csíkokra vágjuk. Mindegyik tésztacsikot megcsavarjuk. A stanglikat a sütő középő sínjén kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.

**3** A szószokhoz összekeverjük a tejfölt és a kréntejszínt, majd sóval, borssal fűszerezzük. Három kicsi tálkában egyenlően szétosztjuk a tejfölös keveréket, és a különböző szószok hozzávalóival ízesítjük: fokhagymával, zöldfűszerrel; lime-mal, gyömbérrel és narancslével-ketchuppal.

**Tipp:** Különböző pikáns ízesítésű olívaolajakkal, mint a citromos vagy a csilis, még izgalmasabb ízt adhatunk a stanglinknak!

#fannytasztikus #tantefannytesztak #tantefannymagyarország

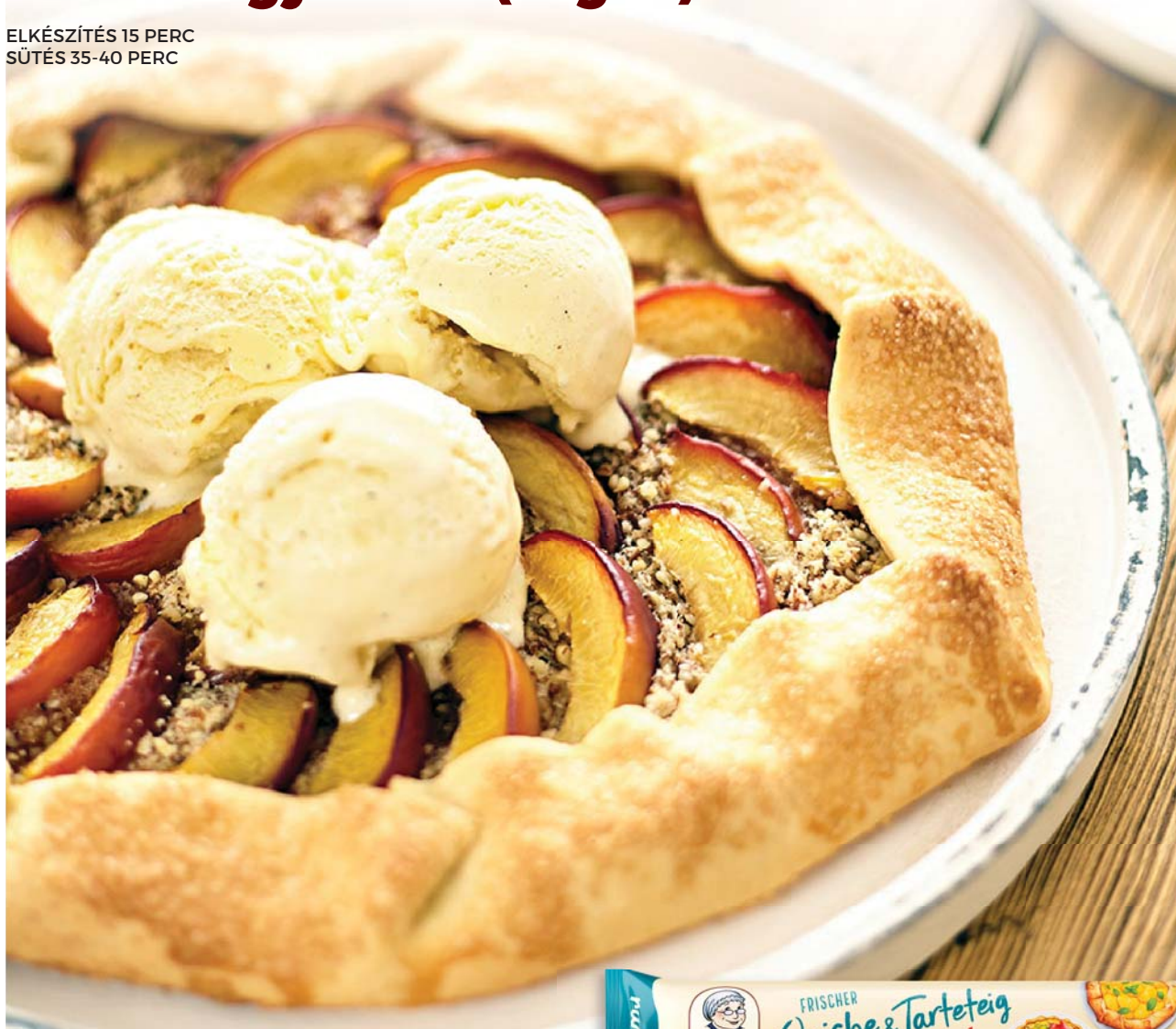




# Nektarinos galette vaníliafagylalttal (vegán)

ELKÉSZÍTÉS 15 PERC  
SÜTÉS 35-40 PERC

4



## HOZZÁVALÓK:

1 csomag (300 g) Tante Fanny friss omlós quiche és linzertészta

15 dkg sárgabarack lekvár

6 dkg darált mandula

4 nagy nektarin, vékonyan szeletelve

1 evőkanál nádcukor a szóráshoz

3 gombóc vegán vaníliafagylalt

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

**2** A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük egy tepsibe, megkenjük a lekvárral úgy, hogy a szélétől 3 cm szabadon maradjon. Megszórjuk a mandulával, és ráhelyezzük a nektarin-szeleteket kör alakban.

**3** Az üresen hagyott tésztát a töltelékre hajtjuk. A szélét megkenjük vízzel, és megszórjuk a nádcukorral.

**4** A galette-et a sütő legalsó sínjén 35-40 perc alatt aranybarnára sütjük. Tálalás előtt a galette közepére fagylaltot teszünk.

**Tipp:** Más gyümölcsöt is használhatunk, például szilvát vagy sárgabarackot!



# Diós csigák krémsajt bevonattal

ELKÉSZÍTÉS 25 PERC  
SÜTÉS 20-25 PERC

5



## HOZZÁVALÓK KB. 8 DARABHOZ:

1 csomag (500 g) Tante Fanny friss kelt tészta vajjal (helyettesíthető 1 csomag Tante Fanny friss élesztős leveles tésztával, 400 g)

25 dkg natúr krémsajt vagy mascarpone

4 dkg porcukor

10 dkg darált diófélé (pl. mogyoró, dió, mandula)

5 dkg diófélé (pl. mogyoró, dió, mandula)

kevés őrölt fahéj

**1** A sütőt alsó-/felső sütésen 180 °C-ra előmelegítjük, és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

**2** A krémsajtot összekeverjük a porcukorral, amíg krémes nem lesz. A felét félretesszük a bevonatnak. A maradék krémsajtot összekeverjük a darált diófélével és a fahéjjal.

**3** A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és megkenjük a krémsajtos diókeverékkel úgy, hogy felül és alul 2-2 cm helyet üresen hagyunk.

**4** A tésztát a hossza mentén feltekerjük, és kb. 8 szeletre vágjuk. A csigákat tepsibe (vagy kerámiatálba) tesszük. A sütő közepső sínjén kb. 20-25 perc alatt aranybarnára sütjük, majd megkenjük a korábban félretett krémsajtos mázzal.

**Tipp:** Érdeemes még meghinteni apróra vágott diófélékkel!



## Görög falatkák

ELKÉSZÍTÉS 25 PERC  
SÜTÉS 12 PERC



### HOZZÁVALÓK 14 DARABHOZ:

1 csomag (270 g) Tante Fanny friss leveles tészta

4 dkg szárított paradicsom, kockákra vágva

4 dkg olívbogyó, aprítva

7,5 dkg feta sajt, kockára vágva

2 teáskanál aprított oregánó

2 teáskanál aprított bazsalikom

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

**2** A szárított paradicsomot, az olívbogyót, a feta sajtot, az oregánót és a bazsalikomot tálban összekeverjük.

**3** A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük. Éles késsel hosszában 4 részre, keresztben pedig 8 részre osztjuk úgy, hogy összesen 24 lapocskát kapjunk.

**4** Tizenkét négyszög közepére ráhalmozunk 1-1 teáskanálnyi tölteléket. Az üres tésztaalapokat a töltelékesre tesszük, és a széleket összenyomkodjuk. A tetejükre késsel mintát vágunk. A sütő legalsó sínjén kb. 12 perc alatt aranybarnára sütjük őket.

**Tipp:** Keverjük össze friss rukkolát, madársalátát, koktélpáradicsomot és kukoricát olívoajjal, illetve balzsamecettel, majd tálaljuk a falatkák mellé.

# Sárgabarackos torta leveles tésztából

ELKÉSZÍTÉS 25 PERC  
SÜTÉS 35-40 PERC

7



## HOZZÁVALÓK EGY 24 CM ÁTMÉRŐJŰ FORMÁHOZ:

1 csomag (270 g) Tante Fanny friss leveles tészta

40 dkg magozott sárgabarack

3 tojás

6 dkg barna cukor

25 dkg natúr krémsajt

porcukor a tálaláshoz

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

**2** A kimagozott sárgabarackot enyhén megfőzzük annyi vízben, ami ellepi. A vízből öntsünk le annyit, hogy 60 ml maradjon, majd robotgéppel pürésítjük. A masszát hagyjuk kihűlni.

**3** A formát kizsírozzuk, a tésztát kitekerjük, és a sütőpapírt eltávolítjuk. A tésztát a formába fektetjük (a kitekert tésztát sütőpapírral együtt a formába helyezhetjük, így a kizsírozást megspóroljuk). A túlerő tésztával a szélét megerősíthetjük.

**4** Tojást, cukrot és a friss sajtot a sárgabarack masszához adjuk, formába rakjuk és egyenletesen elosztjuk.

**5** Előmelegített sütőben kb. 45 perc alatt az alsó sínen aranybarnára sütjük.

**Tipp:** Friss sárgabarackkal jól megrakjuk a tésztát, porcukorral megszórjuk, máris kész a finom torta a vendégeinknek.

#fannytasztikus #tantefannytesztak #tantefannymagyarország





## Habos rétes

ELKÉSZÍTÉS 20 PERC + SÜTÉS



### HOZZÁVALÓK KB. 10 DB-HOZ:

1 csomag (200 g) Tante Fanny friss húzott rétestészta

1 nagy pohár tejföl (330 g)

2 csomag vaníliás cukor

1/8 liter tej

5 dkg cukor

1 evőkanál rum

friss gyümölcs és tejszínhab a tálaláshoz gyümölcs



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

**2** A rétestésztát 10x10 cm-es nagyságú négyzetekre vágjuk, és sütőpapírral béelt tepsibe helyezük. Megsütjük a kis lapokat, majd hagyjuk hűlni.

**3** A tejfölt és a vaníliás cukrot simára keverjük, a tejet, a rumot és a cukrot is hozzáadjuk.

**4** A megsütött tésztát és a krémet felváltva egymásra rétegezzük, így egy emeletes rétest kapunk. A tetejét tejszínhabbal és szezonális gyümölccsel díszítjük.

**Tipp:** A gyümölcsöket nemcsak a tetejére, hanem a krém és a tészta közé is tehetjük vékonyra szeletelve.



## Dupla sajtos pizzagolyók

ELKÉSZÍTÉS 25 PERC  
SÜTÉS 20-25 PERC

9



### HOZZÁVALÓK 12 DARABHOZ:

1 csomag (400 g) Tante Fanny friss tönkölyös pizzatészta

12 dkg ementáli sajt, 6 kockára vágva + kevés reszelt ementáli a szóráshoz

12 dkg mozzarella, darabokra vágva + kevés reszelt mozzarella a szóráshoz

12 szelet szalámi

száritott zöldfűszerek

kevés olívaolaj a kenéshez



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

**2** A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és tésztavágóval szélességében 3 csíkot, hosszúságában 2 csíkot vágunk úgy, hogy 12 egyforma négyszöget kapjunk.

**3** Hat tészta közepére egy kocka ementálit teszünk, megszórjuk kevés zöldfűszerrel. A másik hat tészta közepére pedig 2-2 szelet szalámi és egy darab mozzarella kerül. A négyzetek sarkait összefogjuk a töltelék fölött, és golyókat formázunk belőle.

**4** Egy tepsit kikenünk az olívaolajjal, majd a hajtással lefelé behelyezzük a pizzagolyókat. Az ementáli sajtos golyókra reszelt ementálit és zöldfűszereket szórunk, a mozzarellás golyókra pedig reszelt mozzarellát. A sütő középső sínjén aranybarnára sütjük kb. 20-25 perc alatt.