

# Desszertek a grillről

*egyszerűen finom*



## Tipp

Elkészítés előmelegített sütőben, sütőpapírral bélelt tepsiben 200 °C-on (alsó/felső fokozatos) vagy 180 °C-on (hőlégkeveréses).

## GRILLEZETT

## BANÁN LEVELES TÉSztÁBAN

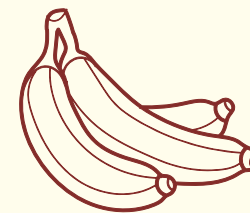
HOZZÁVALÓK 6 DB LEVELES TÉSztÁBA CSAVART BANÁNHoz:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g

6 kisebb hámozott banán  
50 g olvasztott étcsokoládé  
egy kevés olaj a kenéshez  
6 fa nyárs vagy rozsdamentes acél nyárs



1. A grillsütőt az utasítások szerint előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és 200 °C-ra melegítjük. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A fa nyársakat vízbe áztatjuk, hogy ne égjenek meg a grillen.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és 12 darab kb. 1,5 cm széles csíkokra vágjuk.
4. Banánként két tésztacsíkot egymáson átfedve a banánok köré tekerünk és a nyársat beleszúrjuk. A tésztát olajjal megkenjük.
5. A banánnyársakat közvetlenül a grillrácsra helyezzük és közvetett hővel 20-25 percig grillezzük.
6. A grillezett banánokra olvasztott csokoládés csorgatunk és melegen tálaljuk.

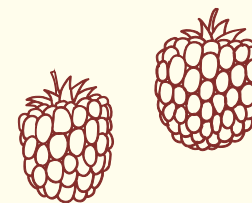


## Tipp

Elkészítés előmelegített sütőben,  
sütőpapírral bélelt tepsiben  
180 °C-on (alsó/felső sütéses)  
vagy 160 °C-on  
(hőlégkeveréses).



## KELT TÉSZTA



## nyári gyümölcsökkel

HOZZÁVALÓK 1 KELT TÉSztÁHOZ:

1 cs. Tante Fanny friss  
kelt tészta vajjal 500 g

250 g túró

125 g tejföl

½ cs. vaníliás pudingpor

50 g cukor

2 tojás sárgája

250 g csonthéjas gyümölcs  
(pl. őszibarack, sárgabarack, nektarin),  
kimagozva és szeletekre vágva

250 g bogós gyümölcs  
(málna, ribizli, szeder vagy áfonya)

4-5 kakukkfű ágacska



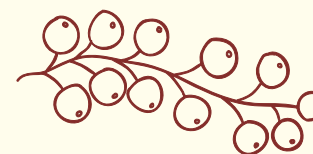
180° C



kb. 40-45 perc



kb. 20 perc



1. A grillsütőt az utasítások szerint előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és 180 °C-ra melegítjük. A tésztát közvetlenül a hűtőből dolgozzuk fel.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és a papír nélkül ráhelyezzük a grilltálcára vagy a sütőformába rakjuk (kb. 30 x 20 cm). A kiálló tésztával megerősítjük a széleket.
3. Összekeverjük a túrot, a tejfölt, a pudingport, a cukrot és a tojássárgáját, majd ráöntjük a tésztára a tálban. A tetejére csonthéjas gyümölcsöket és bogós gyümölcsöket teszünk.
4. A tésztát közvetett hő mellett a grillsütő rácsára helyezzük és csukott fedővel kb. 40-45 percig sütjük.
5. Kakukkfűvel díszítjük és még melegen tálaljuk.



## Tipp

Elkészítés előmelegített sütőben, sütőpapírral bélelt tepsiben 200 °C-on (alsó/felső sütéses) vagy 180 °C-on (hőlégkeveréses).

## ÓRIÁS S'MORES

a grillről

HOZZÁVALÓK 1 ÓRIÁS S'MORES-HEZ:

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

400 g csokoládé  
(pl. 300 g tejcsokoládé és 100 g étcsokoládé)  
300-400 g pillecukor

1. A grillsütőt az utasítások szerint előkészítjük, a sütőkövet felmelegítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és 200 °C-ra előmelegítjük. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és a felesleges sütőpapírt szorosan a tészta mellett levágjuk, hogy a grillben ne égjen el.
3. A tésztát a sütőkövön kb. 10-15 percig zárt fedővel aranybarnára sütjük, majd levesszük a grillről és hagyjuk kihűlni.
4. A megsült omlós tésztát durvára morzsoljuk és a 2/3-át egy tűzálló tábla (ő kb. 26-28 cm) tesszük, az apró darabokra tört csokoládét ráhelyezzük és a pillecukrot kör alakban rászórjuk. Majd a grillen közvetett hővel kb. 10 percig, zárt fedő mellett sütjük.
5. Végül a maradék omlós tészta darabokkal díszítjük, levesszük a grillről és azonnal tálaljuk.



200° C



kb. 20-25 perc



kb. 15 perc

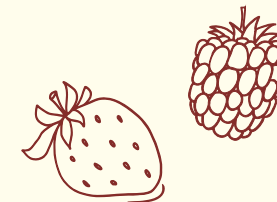


## Tipp

Alternatív megoldásként használhatjuk a Tante Fanny 550 g friss XXL pizzatésztáját is.



## ÉDES CSIGÁK



## mascaronével és bogyós gyümölcsökkel

## HOZZÁVALÓK:

1 cs. Tante Fanny friss kelt tészta vajjal 500 g

500 g mascarpone

100 g barna cukor

1 cs. vaníliás pudingpor

1 citrom héja és leve

600 g bogyós gyümölcs

(pl. málna, eper, áfonya, szeder)



kb. 40 perc



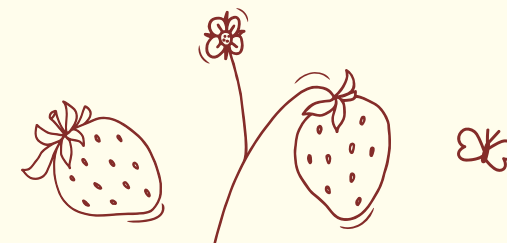
kb. 20 perc

1. A grillsütőt az utasítások szerint előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és körülbelül 15 perc alatt 200°C-ra melegítjük.
2. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. Egy kerámia edény (ő 30 cm, magassága 6 cm) alját sütőpapírral kibéleljük. A felesleges sütőpapírt levágjuk, és a hőmérsékletre vonatkozó utasításokat betartjuk, így nem ég meg a sütőpapír.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük. A mascaronét összekeverjük a cukorral, a pudingporral, a citrom reszelt héjával és levével összekeverjük, majd egyenletesen elosztjuk a tésztán úgy, hogy a széleinél 2-2 cm-t szabadon hagyunk.
4. Ha szükséges, a bogyós gyümölcsöket még apróbbra vágjuk, és a mascaronés kréme öntjük. A tésztát alulról szorosan feltekerjük, majd 8 egyenlően széles darabra vágjuk és szorosan egymás mellé a sütőformába helyezük.
5. A kerámia edényt a grillrácsra helyezzük, és rácsukjuk a grill fedelét.
6. A csigákat körülbelül 40 perc alatt aranybarnára sütjük. Sütés után melegen találjuk például fagylattal vagy vanília szósszal.



## Tipp

Elkészítés előmelegített sütőben, sütőpapírral bélelt tepsiben 180 °C-on (alsó/felső sütéses) vagy 160 °C-on (hőlégkeveréses).



## ÉDES GRILLEZETT TÉSZTA

krémsajttal és bogyós gyümölcsökkel

HOZZÁVALÓK 1 GRILLEZETT TÉSZTÁHOZ:

1 cs. Tante Fanny friss  
kelt tészta vajjal 500 g

200 g tejszínhab  
200 g krémsajt  
80 g porcukor  
½ kezeletlen lime héja  
1 ek. áfonyalekvár

kb. 300 g friss bogyós gyümölcs, megmosva  
friss menta, citromfű a díszítéshez



180° C

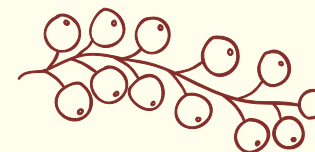


kb. 20 perc



kb. 15 perc  
+ hűtési idő

1. A grillsütőt az utasítások szerint előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és 180 °C-ra előmelegítjük. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és középen, mint egy könyvet behajtogatjuk, vigyázva arra, hogy a sütőpapír ne kerüljön a forró grillrácsra (közvetett hőfokon). Csukott fedővel kb. 10 percig sütjük, majd megfordítjuk és további 10 percen keresztül sütjük. Levesszük a grillről. Megvárjuk, amíg a tészta teljesen kihűl!
3. A tejszínhabot a krémsajttal, a porcukorral és a lereszelt lime héjával a kézi mixer keverőjével kemény habbá verjük. A lekvárt csikokban hozzáadjuk.
4. A krémet elosztatjuk az elősütött, kihűlt tésztán, majd bogyós gyümölcsökkel és fűszernövényekkel díszítjük. Azonnal tálaljuk.



## Tipp

Elkészítés előmelegített sütőben  
200 °C-on (alsó/felső sütéses)  
vagy 180 °C-on  
(hőlégkeveréses).

## TÚRÓS-SÁRGABARACKOS GALETTE

grillezve

HOZZÁVALÓK 1 GALETTE-HEZ:

1 cs. Tante Fanny friss  
omlós quiche és linzertészta 300 g

125 g túró  
50 g cukor + egy kevés a szóráshoz  
1 ek. (10 g) vaníliás pudingpor  
1 tojás (szétválasztva)  
½ kezeletlen citrom héja és leve  
kb. 250 g sárgabarack, kimagozva és vékony  
szeletekre vágva  
2 ek. aprított pisztácia  
opcionális: vaníliafagylalt és méz

1. A grillsütőt az utasítások szerint előkészítjük, a sütőkövet felmelegítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és 200 °C-ra melegítjük. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük.
3. A túrót, a cukrot, a pudingport, a tojássárgáját, a citromhéjat és a citromlevet összekeverjük és a masszát a tészta közepére kenjük úgy, hogy körben a széleinél 5-5 cm-t szabadon maradjon.
4. A sárgabarackot a galette-n elosztjuk és pisztáciával megszórjuk. A tészta szélét visszahajtuk a töltelékre.
5. A tészta széleit megkenjük tojásfehérjével és megszórjuk egy kevés cukorral. A felesleges sütőpapírt szorosan a tészta mentén levágjuk, hogy a grillen ne égjen meg.
6. A galette-et a grill előmelegített sütőkövére helyezük és csukott fedővel kb. 35-40 perc alatt aranybarnára sütjük.
7. Igény szerint még langyosan pl. vaníliafagylalttal és mézzel édesítve tálaljuk.



200 °C



kb. 35-40 perc



kb. 20 perc



## Tipp

Elkészítés előmelegített sütőben  
180 °C-on (alsó/felső sütéses)  
vagy 160 °C-on  
(hőlégkeveréses).



## MUFFIN-CSIGÁK

## sajttorta és málnás töltelékkel

HOZZÁVALÓK 12 DB MUFFIN-CSIGÁHOZ:

1 cs. Tante Fanny friss  
kelt tészta vajjal 500 g

350 g krémsajt vagy mascarpone  
50 g cukor  
1 cs. vaníliás pudingpor  
1 tojás  
1 citrom héja reszelve  
250 g málna

Az öntethez:

100 g puha vaj  
100 g porcukor  
100 g krémsajt vagy mascarpone  
kevés málna a díszítéshez

1. A grillsütőt az utasítások szerint előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és 180 °C-ra melegítjük. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. 350 g krémsajtot összekeverjük a cukorral, a pudingporral, a tojással és a reszelt citromhéjjal.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, és megkenjük a krémsajtos töltelékkel úgy, hogy körbe kb. 2 cm széles csíkot szabadon hagyunk. A málnát egyenletesen elosztjuk a tölteléken és szorosan feltekerjük, mint egy rétest.
4. A tekercset éles késsel 12 db kb. 3 cm széles csíkra vágjuk és a kivajazott muffin-formába tesszük.
5. A muffin-csigákat közvetett hő mellett a grillsütő rácsára helyezük, rácsukjuk a fedelét és kb. 25 perc alatt aranybarnára sütjük.
6. Az öntethez a vajat a porcukorral habosra verjük. Végül hozzáadjuk a krémsajtot, és összekeverjük. Cukrárszák segítségével a keveréket a csigákra kenjük, és málnával díszítjük.



180 °C



kb. 25 perc



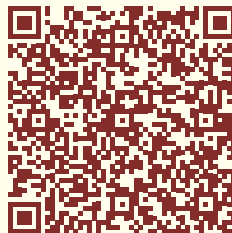
kb. 30 perc





# Ingyenes és kreatív

# Tante Fanny receptfüzetek



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