

Leírás

Fedél

3 süti készítő rács

Formázó magasabb része

Formázó alacsonyabb része

Hurkapálcikák

Használat:

A választás szerinti süti készítő rácsot helyezze a formázó alacsonyabb részébe, a magasabb részre pedig tegye rá a fedőt (1. kép).

A formázót tegye a tésztaalapra, tenyérrel nyomja meg a formázó fedelét és szűrje ki a tészta rácsos részét (2. kép).

Tipp: A formázót szilikonos, vagy rugalmas vágó alátétet használja. A forma teljes kiszúrása érdekében, a fedél középső és szélső részeire is nyomja egyenlő mértékben, majd óvatosan forgassa el mindkét oldalra.

A formázóban, vagy a süti készítő rácsban maradt tésztaamaradékok eltávolítása érdekében használja a csomagolásban található hurkapálcát (3, 12 kép).

A formázóból vegye ki a süti készítő rácsot és az alacsonyabb résszel szűrje ki a tésztát rács nélkül (4. kép).

A formázót nyissa ki és a rács nélküli tésztát helyezze a formázó magasabb részébe (5, 6 kép).

Az így elkészült tészta közepét töltsse meg töltelékkel az alábbi receptek szerint, a tökéletes illesztés érdekében a tészta széleit kenje meg felvert tojással (7. kép).

A tészta rácsos felét úgy helyezze a töltelékes földre, hogy azok fedjék egymást (8. rész).

A formázót hajtja le, a széleit erősen nyomja össze, amivel egyesíti a sütemény két felét (9, 10 kép).

A táska süteményt tegye sütőlapra és kenje meg felvert tojással (11. kép).

Receptek

A táska sütemények és kalácsok készítéséhez használjon kinyújtott leveles tésztát, süsse 200 °C kb. 15 percig. Minden recept 4 adagra vonatkozik.

Sajtos táska szalonnával és tojással

500 g leveles tészta, 160 g cheddar sajt, 4 tojás, 4 kanál zsemlemorzsa, 4 szelet szalonna, darált kurkuma, ízlés szerint só és bors.

Töltelék elkészítése: A lereszelt cheddar sajtot keverje össze a tojásokkal, zsemledarával, sült szalonna darabkákkal, ízesítse kurkumával, sózza és borsozza.

Sajtos táska spenóttal és tejszínnel

500 g leveles tészta, 240 g spenót levél, 80 g kék penészes sajt, 80 ml főzőtejszín, ízlés szerint zúzott fokhagyma, 2 kanál vaj, só és bors.

Töltelék elkészítése: A spenót leveleket párolja meg a vajon, ha kihűltek vágja kisebb darabokra és keverje össze a kék penészes sajttal és tejszínnel, ízesítse sóval és borssal.

Sajtos, sonkás, olívbogyós pizza táska

500 g leveles tészta, 120 g szeletelt, lecsepegtetett konzervparadicsom, 80 g Mozzarella sajt, 80 g sonka, 12 db zöld olívbogyó

Töltelék elkészítése: az alaposan lecsepegtetett paradicsomot tegye a táska aljára, adja hozzá a szeletelt olívbogyókat, a mozzarella és a sonka szeleteket.

Tipp: A pizza táskákhoz különféle sajtokat használhat (pl. kék penészes sajt, cheddar és has.) adhat hozzá szardellát, fűszernövényeket, stb.

Karamellás, diós, almás kalács

500 g leveles tészta, 150 g hámozott és magházától megtisztított alma, 50 g kristálycukor, 50 g darált dió, 50 ml tejszín, 1 kanál zsemlemorzsa, 1 kanál vaj, ízesítéshez darált fahéj és gyömbér.

Töltelék elkészítése: A cukrot egy serpenyőben karamellázza meg, adja hozzá a kockákra vágott almát, ízesítse fahéjjal és gyömbérral, adja

hozzá a tejszínt és a vaját és párolja. Végül keverje hozzá a diót és a zsemlemorzsát.

Túrós kalács vörös áfonyával és mazsolával

500 g leveles tészta, 120 g finom túró, 30 g mazsola, 30 g szárított vörös áfonya, 20 g porcukor, 20 g vaníliás cukor, 20 g puha vaj, 2 tojássárgája, csipet só.

Töltelék elkészítése: A túrót keverje össze a porcukorral és vaníliás cukorral, adja hozzá a tojássárgákat, vaját, keverje össze és ízesítse egy csipet sóval. Végül adja hozzá a szárított vörös áfonyát és a mazsolát.