



ВСЕ БУДЕТ ОЧЕНЬ ВКУСНО!



ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Румяная ВЫПЕЧКА

Ароматные плетенки и ватрушки • Оригинальные киши
и шарлотки • Воздушные бисквиты и булочки
Изысканные торты и пирожные



УДК 641/642
ББК 36.991
С30



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Фотографии *В. С. Водяницкого*

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*



ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время все больше хозяек отдают предпочтение мультиварке. Часто она даже заменяет традиционную плиту. Так, в мультиварке получаются прекрасные бисквиты, ягодные пироги, манники, кексы и запеканки. В ней можно испечь даже пасхальный кулич.

В большинстве моделей мультиварок присутствует функция «Выпечка». Если же таковой нет, ее вполне заменит режим «Жарка».

При приготовлении выпечки с помощью мультиварки следует помнить о нескольких важных правилах. Так, например, не следует открывать крышку во время выпекания изделий, поскольку процесс напрямую зависит от поддержания определенной температуры в чаше. Открытие крышки может привести к опаданию теста. Готовое изделие не следует оставлять в чаше надолго, поскольку внутри мультиварки образуется конденсат. В результате выпечка может оказаться подмоченной.





Перед началом готовки необходимо смазать чашу мультиварки маслом либо выстелить ее дно пергаментной бумагой.

Доставать готовые изделия из мультиварки можно разными способами. Так, некоторые пироги просто переворачивают на блюдо. Также можно использовать съемный

контейнер для готовки на пару. Силиконовые формы для приготовления выпечки в мультиварке использовать не рекомендуется, поскольку кексы и пироги могут не пропечься. В остальном же процесс выпекания в мультиварке несложен, а результаты могут превзойти самые смелые ожидания.





КЕКСЫ



КЕКС ПОСТНЫЙ С КЛЮКВОЙ



- 1** Муку смешать с сахаром, какао, разрыхлителем и ванилином, влить воду и растительное масло, тщательно перемешать с помощью блендера. Добавить в тесто измельченный миндаль, перемешать, выложить в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 65 минут.

Для теста

- 200 г пшеничной муки
- 20 г порошка какао
- 200 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 80 мл растительного масла
- 250 мл воды
- 100 г миндаля
- Ванилин и соль по вкусу

Для глазури

- 100 г клюквы
- 150 г сахарной пудры
- 20 мл лимонного сока
- 30 мл воды

Для смазывания чаши

- 20 мл растительного масла



- 2** Сахарную пудру взбить с водой и лимонным соком в густую массу. Готовый кекс выложить на блюдо, охладить, распределить на нем клюкву и залить глазурью.

КЕКС КОКОСОВЫЙ С ГРУШАМИ

- 330 г пшеничной муки
- 200 г груш
- 8 г разрыхлителя для теста
- 2 г пищевой соды
- 230 г сливочного масла
- 350 г сахара
- 4 яйца
- 240 мл кефира
- 150 г кокосовой стружки
- Ванилин и соль по вкусу



- 1** Муку просеять, смешать с разрыхлителем, содой и солью. Размягченное сливочное масло (200 г) взбить с сахаром с помощью миксера, добавить яйца и ванилин, снова взбить. Всыпать в массу муку, влить кефир, добавить кокосовую стружку и вымесить тесто. Груши очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками.



- 2** Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, сверху распределить ломтики груши, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



КЕКС ВАНИЛЬНЫЙ

«Выпечка»

90 минут



- 200 г пшеничной муки
- 100 г сливочного масла
- 4 яйца
- 200 г сгущенного молока
- 10 г разрыхлителя для теста
- Ванилин по вкусу

- 1 Размягченное сливочное масло (70 г) взбить с яйцами с помощью миксера, добавить сгущенное молоко и снова взбить.
- 2 Всыпать в приготовленную массу просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и ванилином. Тесто снова взбить. Выложить его в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

«Выпечка»

50 минут

КЕКС АПЕЛЬСИНОВЫЙ

- 300 г пшеничной муки
- 200 г апельсинов
- 2 яйца
- 120 г сахара
- 120 г сливочного масла
- 15 г разрыхлителя для теста
- 40 г сахарной пудры
- Ванилин по вкусу



- 1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем и ванилином, влить растопленное сливочное масло (100 г) и выжатый из апельсинов сок, добавить тертую апельсиновую цедру.
- 2 Тесто тщательно перемешать, влить в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 30 мин. Готовый кекс выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.



КЕКС С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ



- 250 г пшеничной муки
- 250 г сахара
- 250 мл апельсинового сока
- 2 яйца
- 10 г разрыхлителя для теста
- 100 г очищенных кедровых орешков
- 30 г сливочного масла

«Выпечка»

60 минут

- 1 Отделить яичные белки от желтков, взбить их с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать просеянную муку с разрыхлителем, влить апельсиновый сок, добавить измельченные кедровые орешки, ввести белки, массу тщательно перемешать.
- 2 Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.

КЕКС С МАНДАРИНАМИ И КОРИЦЕЙ

- 500 г пшеничной муки
- 250 г сахара
- 3 яйца
- 130 г сметаны
- 120 г сливочного масла
- 10 г разрыхлителя для теста
- 70 г изюма
- 200 г мандаринов
- Молотая корица по вкусу

«Выпечка»

90 минут

- 1 Сливочное масло (100 г) растопить, взбить с сахаром с помощью миксера, добавить яйца, корицу и сметану, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, и вымесить тесто.
- 2 Добавить в тесто мелко нарезанные мандарины и распаренный изюм, выложить в чашу мультиварки, смазанную



оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



КЕКС С ИЗЮМОМ

«Выпечка»

60 минут



- 200 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 200 г сахара
- 200 г маргарина
- 100 г изюма без косточек
- 15 г сливочного масла
- 15 г разрыхлителя для теста
- 30 г сахарной пудры
- Бананы, ванилин по вкусу

- 1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, добавить ванилин и муку, смешанную с разрыхлителем. Продолжая взбивать, влить в тесто растопленный маргарин, добавить распаренный изюм.
- 2 Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто, сверху распределить банановые ломтики, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут. Готовый кекс выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

«Выпечка»

90 минут

КЕКС С ИМБИРЕМ

- 150 г пшеничной муки
- 4 яйца
- 100 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 40 г меда
- 150 г сливочного масла
- 50 г свежего имбиря
- 10 г молотого имбиря
- 30 г порошка какао
- 30 мл лимонного сока
- 30 мл растительного масла
- Соль по вкусу



- 1 Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, солью и медом с помощью миксера, ввести яйца, снова взбить. Добавить в массу молотый имбирь и порошок какао, влить лимонный сок, постепенно всыпать муку с разрыхлителем и замесить тесто.
- 2 Свежий имбирь измельчить, ввести в тесто, выложить его в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



КЕКС С ВИШНЕЙ



- 1** Яйца взбить с сахаром и размягченным сливочным маслом (230 г) с помощью миксера, влить молоко.

- 200 г пшеничной муки
- 160 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 4 яйца
- 50 г порошка какао

- 20 мл ванильного экстракта
- 30 мл воды

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла



- 1** Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и ванильным экстрактом с помощью миксера, ввести яйца, всыпать просеянную муку, влить воду, вымесить тесто, разделить его на две части, в одну из которых добавить порошок какао.

«Выпечка»

90 минут

- 300 г пшеничной муки
- 200 г марципана
- 350 г вишни
- 250 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 5 яиц
- 50 г миндаля
- 80 мл молока
- 15 г разрыхлителя для теста

Для украшения

- Лепестки миндаля

- 2** Муку смешать с разрыхлителем и размолотым миндалем, добавить к приготовленной ранее смеси. Выложить часть теста в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, поверх него измельченный марципан и вишню без косточек, накрыть все оставшимся тестом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.
- 3** После сигнала о готовности выложить кекс на блюдо и посыпать лепестками миндаля.

КЕКС «МРАМОРНЫЙ»



- 2** Выложить тесто поочередно в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и слегка размешать его. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.





КЕКС «МРАМОРНЫЙ» С КЛУБНИКОЙ

«Выпечка»

90 минут



Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 200 г сахара
- 50 г темного шоколада

- 10 г разрыхлителя для теста

Для крема

- 250 мл сливок
- 30 г сахара
- Ванилин по вкусу

Для желе

- 500 г клубники
- 370 мл горячей воды
- 120 мл холодной воды
- 100 г сахара
- 30 г желатина

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла

- 1** Яичные белки отделить от желтков и взбить с помощью миксера. При постоянном помешивании ввести в белковую массу желтки и сахар, затем всыпать муку с разрыхлителем. Разделить тесто на две части, в одну из которых добавить растопленный шоколад. Слегка смешать обе части теста вместе, выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.
- 2** Сливки взбить с сахаром и ванилином. Желатин развести в холодной воде. Клубнику промыть, обсушить, разрезать каждую ягоду пополам и выложить в низкую широкую форму.
- 3** Сахар растворить в горячей воде, добавить желатин, варить на слабом огне до загустения, залить клубнику и оставить для застывания в прохладном месте. Готовый пирог выложить на блюдо, охладить, нанести на него слой крема из взбитых сливок, затем выложить железованную клубнику.



КЕКС «МРАМОРНЫЙ» С ЯБЛОКАМИ

«Выпечка»

90 минут



- 280 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 200 г сахара
- 120 г сливочного масла
- 70 мл растительного масла
- 50 г порошка какао
- 200 г яблок
- 15 г разрыхлителя для теста

Для украшения

- Апельсиновая цедра

- 1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, добавить размягченное сливочное (100 г) и растительное масло, мелко нарезанные яблоки, затем муку, смешанную с разрыхлителем. Разделить тесто на две части, всыпать в одну из них порошок какао, взбить блендером, смешать с оставшимся тестом.
- 2 Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом (20 г), выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 мин. Готовый пирог посыпать апельсиновой цедрой и подать на стол.

КЕКСЫ С МАКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

- 200 г пшеничной муки
- 200 г сахара
- 4 яйца
- 200 г сливочного масла
- 10 г разрыхлителя для теста
- 50 г очищенных грецких орехов
- 100 г мака

«Выпечка»

90 минут



- 1 Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйца, взбить массу с помощью миксера, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, и вымесить тесто. Разделить его на равные части, разложить по формочкам для выпечки кексов, посыпать маком и украсить каждый кекс половинкой грецкого ореха.
- 2 Поместить формочки в чашу мультиварки, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.





**КИШИ, БИСКВИТЫ,
ШАРЛОТКИ, МАННИКИ,
ЧИЗКЕЙКИ**



КИШ «ЛОРЕН» С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

«Выпечка»

100 минут

- 250 г слоеного теста
- 400 г шампиньонов
- 100 г репчатого лука
- 100 г сыра твердых сортов
- 200 г помидоров
- 2 яйца
- 40 мл растительного масла
- 30 г сливочного масла
- 80 мл молока
- Зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу

- 1** Тесто раскатать в пласт, выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сделать частые проколы с помощью вилки и сформовать бортики. Сыр натереть на крупной терке, распределить половину на основе из теста, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 10 минут.
- 2** Грибы измельчить, обжарить вместе с нашинкованным луком на сковороде с разогретым растительным маслом, добавить молотый перец и соль, выложить все в запеченную основу и посыпать рубленой петрушкой. Помидоры нарезать кружочками и распределить на пироге.
- 3** Яйца взбить с молоком и оставшимся тертым сыром, посолить, залить полученной массой пирог и готовить в режиме «Выпечка» 50 минут.





Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 1 яйцо
- 130 г сливочного масла
- 60 мл холодной воды
- Соль по вкусу

Для начинки

- 200 г сладкого перца
- 200 г кабачков
- 200 г баклажанов
- 150 г отварных шампиньонов
- 150 г помидоров

- 100 мл оливкового масла
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

Для украшения

- Листья базилика

- 1** Сливочное масло нарубить с мукой, добавить соль, растереть все в крошку, вбить яйцо, влить воду, замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 20 мин. Овощи нарезать кубиками, отварные грибы измельчить. Смешать подготовленные ингредиенты, посыпать молотым перцем и солью.
- 2** Тесто раскатать в пласт, выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и сформовать бортики. Распределить на нем овощи, полить их оливковым маслом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 мин. После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо и украсить его листьями базилика.

КИШ С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

«Выпечка»

110 минут

Для теста

- 180 г пшеничной муки
- 100 г сливочного масла
- 150 мл молока
- 1 яйцо
- Соль по вкусу

Для начинки

- 300 г отварной брюссельской капусты
- 400 г мясного фарша
- 60 мл растительного масла

- 40 г панировочных сухарей
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для заливки

- 100 мл молока
- 3 яйца

- 50 г сыра твердых сортов
- Соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

- 1** Сливочное масло растереть с мукой в крошку, добавить яйцо, соль, влить молоко, замесить тесто, скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 минут.
- 2** Фарш выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом, жарить в режиме «Выпечка» 15 мин, посолить, посыпать молотым перцем.
- 3** Тесто выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями. Распределить на основе фарш и брюссельскую капусту.
- 4** Яйца взбить с молоком с помощью миксера, добавить соль, залить смесью пирог и посыпать его тертым сыром. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.



КИШ С БРОККОЛИ, ВЕТЧИНОЙ И ПОМИДОРАМИ



Для теста

- 200 г пшеничной муки
- 1 яйцо
- 30 мл ледяной воды
- 40 г сливочного масла
- Соль по вкусу

Для начинки

- 300 г брокколи
- 2 яйца
- 200 мл сливок
- 200 г помидоров
- 200 г сыра твердых сортов

- 100 г ветчины
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла

«Выпечка» 90 минут

- 1** Сливочное масло нарубить с мукой в крошку, добавить яйцо, воду и соль, замесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 20 минут.
- 2** Раскатать тесто в пласт, выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и выпекать 15 мин в режиме «Выпечка». Выложить на основу мелко нарезанную ветчину и бланшированную в подсоленной воде брокколи.
- 3** Яйца взбить со сливками, солью и молотым перцем с помощью блендера. Сыр натереть на крупной терке, посыпать частью пирога, сверху распределить нарезанные помидоры, посыпать оставшимся сыром и залить яично-сливочной массой. Готовить в прежнем режиме 50 минут.

КИШ С ТЫКВОЙ И СЫРОМ

- 200 г пшеничной муки
- 160 г сливочного масла
- 500 г тыквы
- 100 г сахара
- 200 мл сливок
- 3 яйца
- 100 г сыра полутвердых сортов
- 100 мл ледяной воды
- 60 г кукурузной муки
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для украшения

- Лимон
- Ядра лесных орехов
- Клюква
- Листики мяты

- 1** Тыкву очистить от кожуры, удалить семена, мякоть нарезать кубиками, посолить и запекать в духовке при температуре 200 °C в течение 30 мин. Пшеничную муку растереть со сливочным маслом (130 г), солью и сахаром (30 г) в крошку, влить ледяную воду, замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в морозилку на 30 минут.
- 2** Охлажденную тыкву пюрировать с помощью блендера, добавить оставшийся сахар, молотый перец и соль. Тесто раскатать в пласт, выложить в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, и сформовать бортики. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 20 минут.
- 3** Сливки взбить с яйцами, соединить с тыквенным пюре и кукурузной мукой, влить массу в форму из теста, сверху положить мелко нарезанный сыр и выпекать в прежнем режиме 40 минут.

«Выпечка» 90 минут



Совет

Готовый пирог выложить на блюдо, украсить ломтиками лимона, половинками ядер лесных орехов, ягодами клюквы и листиками мяты.





КИШ С ТВОРОГОМ, СЫРОМ И МИНДАЛЕМ



Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 50 г сливочного масла
- 1 яйцо
- Соль по вкусу

Для начинки

- 300 г творога
- 200 г тыквы
- 300 г сыра твердых сортов

- 1 яйцо
- 100 г очищенного миндаля

Для украшения

- Миндаль
- Вареное сгущенное молоко

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

«Выпечка»

90 минут



Совет

После сигнала о готовности выложить пирог на блюдо, смазать вареным сгущенным молоком и украсить миндалем.

- 1** Сливочное масло нарубить, соединить с яйцом, всыпать муку и соль, замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 минут.
- 2** Творог соединить с сыром и мякотью тыквы, натертыми на мелкой терке, добавить яйцо и измельченный миндаль, тщательно перемешать. Тесто выложить

в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сформовать бортики, заполнить основу начинкой и разровнять ее. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

КИШ С ВЕТЧИНОЙ И ШПИНАТОМ

Для теста

- 400 г пшеничной муки
- 70 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 60 мл холодной воды
- Соль по вкусу

Для начинки

- 300 г ветчины
- 200 г шпината
- 50 г зеленого лука
- 30 мл оливкового масла
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для заливки

- 150 мл сливок
- 100 г сыра твердых сортов

- 3 яйца
- Соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла



- 1** Размягченное сливочное масло растереть с мукой, солью и яйцом, влить воду, замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить на 30 мин в холодильник.
- 2** Ветчину нарезать брусочками, выложить в чашу мультиварки с разогретым оливковым маслом, готовить 10 мин в режиме «Выпечка», добавить нашинкованный шпинат, жарить еще 15 мин в прежнем режиме. Переложить начинку в миску, посолить, поперчить, перемешать, добавить часть измельченного зеленого лука.
- 3** Тесто выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и сделать бортики. Сливки взбить с яйцами, солью и тертым сыром. Распределить на тесте начинку, влить сливочную массу и готовить в режиме «Выпечка» 50 минут.
- 4** После сигнала о готовности выложить пирог на блюдо и посыпать оставшимся зеленым луком.





КИШ С ВЕТЧИНОЙ И ЛУКОМ



Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 110 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 10 мл лимонного сока
- Соль по вкусу

Для начинки

- 300 г репчатого лука
- 200 г ветчины
- 100 г сыра твердых сортов
- 4 зубчика чеснока
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для заливки

- 5 яиц
- 120 мл молока
- 100 г сметаны
- 60 мл соевого соуса

Для украшения

- Листики базилика
- Колечки острого перца

«Выпечка»

90 минут

- 1** Сливочное масло (100 г) нарубить ножом, смешать с мукой и лимонным соком, добавить яйцо и соль, замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 20 мин. Готовое тесто выложить в смазанную оставшимся маслом чашу мультиварки, сделать бортики.
- 2** Лук нарезать кольцами, ветчину измельчить, добавить к ним пропущенный через чеснокодавилку чеснок, молотый перец и соль. Получившуюся начинку выложить на тесто. Молоко взбить со сметаной, соевым соусом и яйцами с помощью миксера, залить пирог, посыпать его тертым сыром. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 мин. Готовый киш украсить листиками базилика и колечками острого перца.

КИШ С КУРИЦЕЙ

«Выпечка»

90 минут

Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 130 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 60 г сметаны
- Соль по вкусу

Для начинки

- 500 г отварного филе курицы
- 100 г брокколи
- 100 г сыра твердых сортов
- 100 г репчатого лука
- 2 зубчика чеснока

- 50 мл оливкового масла
- Зелень укропа и петрушки, соль по вкусу

Для заливки

- 150 мл сливок

- 100 г сыра твердых сортов
- 3 яйца
- Соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла

- 1** Сливочное масло нарубить с мукой и солью, добавить сметану, взбитую с яйцом, замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 20 минут.
- 2** Отварное филе нарезать кубиками, добавить пассерованный в оливковом масле лук и соцветия брокколи, измельченный чеснок, сыр, натертый на крупной терке, рубленую зелень укропа и петрушки, соль.
- 3** Тесто раскатать в пласт, выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и сделать бортики. Распределить на нем начинку.
- 4** Сливки взбить с яйцами и тертым сыром, добавить соль, залить полученной массой начинку. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.





КИШ С КУРИЦЕЙ И ТЫКВОЙ

«Выпечка»

90 минут



- 200 г пшеничной муки
- 300 г филе курицы
- 200 г тыквы
- 3 яйца
- 100 г сливочного масла
- 500 мл холодной воды
- 50 мл сливок
- 100 г сыра фета
- Зелень, белый молотый перец и соль по вкусу

- 1** Сливочное масло натереть на крупной терке, всыпать муку, смешанную с солью, вбить 1 яйцо, замесить тесто, постепенно вливая холодную воду, сделать из него шар и поместить в холодильник на 20 минут.
- 2** Тыкву очистить, удалить семена, мякоть нарезать ломтиками, филе курицы — кубиками. Оставшиеся яйца взбить со сливками и белым перцем с помощью блендера, добавить размятый сыр, посолить.
- 3** Тесто выложить в чашу мультиварки, выстеленную пергаментной бумагой, сформовать бортики и распределить начинку. Залить ее сырной смесью, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 мин. Готовый пирог украсить зеленью.

КИШ С КУРИЦЕЙ, ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

«Выпечка»

120 минут

Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 130 г маргарина
- 40 мл холодной воды
- 1 яйцо
- Соль по вкусу

Для начинки

- 150 г репчатого лука
- 250 г шампиньонов
- 150 г отварного филе курицы
- 100 г помидоров
- 60 мл растительного масла

- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для заливки

- 300 мл сливок
- 100 г сыра твердых сортов

- 1 яйцо
- Соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

1 Маргарин нарубить, смешать с просеянной мукой, вбить яйцо, влить воду, добавить соль, замесить тесто, завернуть его в пищевую пленку и поместить в холодильник на 20 мин. Лук нашинковать, выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом и жарить 7 мин в режиме «Выпечка». Добавить к нему измельченные грибы, посолить, жарить еще 20 мин, смешать с мелко нарезанным филе курицы, всыпать соль и молотый перец.

2 Тесто раскатать в пласт, выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и сделать бортики. Выложить на него начинку, разровнять ее, сверху распределить нарезанные кружочками помидоры. Сливки взбить с яйцом и тертым сыром с помощью миксера, добавить соль, залить полученной массой начинку. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.





Для теста

- 300 г пшеничной муки
- 250 мл молока
- 40 г сливочного масла
- 10 г сухих дрожжей
- Соль по вкусу

Для начинки

- 300 г смешанного фарша
- 100 г репчатого лука
- 60 мл мясного бульона

- 300 г сыра твердых сортов
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для украшения

- Зелень петрушки
- Кетчуп

Для смазывания чаши

- 30 мл растительного масла

1 Муку смешать с сухими дрожжами и солью, влить растопленное сливочное масло и теплое молоко, замесить крутое тесто, накрыть его пищевой пленкой и оставить на 30 мин в теплом месте.

2 Лук мелко нарезать, добавить в фарш вместе с молотым перцем и солью, влить бульон. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить

в нее тесто, сформовать бортики, сверху распределить фарш.

3 Сыр натереть на крупной терке, посыпать пирог, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

«Выпечка»

110 минут

Совет

После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо, смазать кетчупом и украсить зеленью петрушки.

КИШ С ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ

«Выпечка»

100 минут

Для теста

- 500 г пшеничной муки
- 1 яйцо
- 200 г сливочного масла
- Соль по вкусу

Для начинки

- 300 г отварной говядины
- 400 г шампиньонов
- 100 г сыра твердых сортов
- 200 мл сливок
- 30 г зеленого лука
- 30 г зелени петрушки
- 2 яйца
- 40 мл растительного масла

- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

- 1** Сливочное масло нарубить с мукой в крошку, добавить яйцо и соль, замесить тесто. Грибы мелко нарезать, выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом и жарить 15 мин в режиме «Выпечка». Смешать их с измельченной отварной говядиной, добавить молотый перец и соль.
- 2** Тесто выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сделать частые проколы с помощью вилки, сформовать бортики и выпекать, не меняя режима, 15 минут.
- 3** Начинку перемешать с рубленой зеленью петрушки и нашинкованным луком, выложить на основу из теста. Яйца взбить со сливками, сыром и солью с помощью миксера, залить полученной массой пирог и готовить в режиме «Выпечка» 50 минут.





КИШ С СЕМТОЙ И БРОККОЛИ



Для теста

- 200 г пшеничной муки
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- Соль по вкусу

Для начинки

- 250 г филе семги
- 250 г брокколи
- 100 г помидоров
- 100 г сладкого перца
- 100 г оливок без косточек
- Зелень укропа и петрушки, черный

молотый перец
и соль по вкусу

Для заливки

- 4 яйца
- 200 мл сливок
- Мускатный орех и соль по вкусу

Для украшения

- Кружочки лимона

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

- 1** Сливочное масло растереть с мукой и солью в крошку, вбить яйцо, вымесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 20 мин. Филе семги нарезать ломтиками, брокколи разобрать на соцветия. Яйца взбить со сливками, солью и мускатным орехом с помощью миксера.
- 2** В чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выложить тесто, разровнять и сформовать бортики. Распределить на нем ломтики рыбы, брокколи, нарезанные ломтиками помидоры и сладкий перец и оливки, посыпать молотым перцем, солью, рубленой зеленью укропа и петрушки. Залить начинку яичной смесью, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 мин. Подать готовый пирог на стол, украсив кружочками лимона.

«Выпечка»

90 минут

БИСКВИТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ



Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 250 г сахара
- 4 яйца

Для крема

- 250 мл молока
- 1 яйцо
- 100 г сахара
- 100 г сливочного масла
- Ванилин по вкусу

Для украшения

- 100 г молочного шоколада
- 100 г консервированной вишни

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

«Выпечка»

110 минут



Совет

Готовый бисквит выложить на блюдо, полить кремом, посыпать тертым шоколадом и украсить консервированной вишней.

1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, всыпать муку и снова взбить. Тесто выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

2 Молоко взбить с яйцом и сахаром с помощью миксера, влить в кастрюлю и ва-

рить на слабом огне до загустения. Снять крем с огня, слегка остудить, добавить в него сливочное масло, ванилин и перемешать.



БИСКВИТ МЕДОВЫЙ С ЯБЛОКАМИ

- 200 г меда
- 250 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 500 г пшеничной муки
- 5 яиц
- 20 г сливочного масла
- Ванилин по вкусу

Для украшения

- 300 г яблок
- 50 г сахарной пудры
- Листики мяты по вкусу

«Выпечка»

90 минут



- 1 Мед растопить на водяной бане, всыпать разрыхлитель и довести до кипения.
- 2 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, всыпать муку, ванилин, влить слегка охлажденный мед. Тесто тщательно перемешать, выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.
- 3 После сигнала о готовности выложить бисквит на блюдо, посыпать сахарной пудрой, украсить ломтиками яблок и листиками мяты.

«Выпечка»

90 минут

БИСКВИТ С ЯБЛОКАМИ

- 250 г сахара
- 3 яйца
- 250 г пшеничной муки
- 200 г яблок
- 30 г сливочного масла
- 40 г сахарной пудры
- Ванилин по вкусу

Для украшения

- Цветки из яблок
- Листики мяты

- 1 Яйца разбить в миску, всыпать сахар и ванилин, взбить миксером, добавить просеянную муку. Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками.
- 2 Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, влить в нее половину теста, выложить яблоки и покрыть оставшимся тестом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

После сигнала о готовности пирог переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой, украсить вырезанными из яблок цветками и листиками мяты.



БИСКВИТ С ГРУШАМИ

- 300 г пшеничной муки
- 5 яиц
- 50 г порошка какао
- 300 г сахара
- 200 г груш
- 20 г сливочного масла
- Ванилин по вкусу

- 1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, добавить порошок какао и ванилин, всыпать просеянную муку, тщательно перемешать. Груши очистить, удалить сердцевину, мякоть пюрировать с помощью блендера и добавить в тесто.
- 2 Выложить тесто в чашу мультиварки, выстеленную промасленной пекарской бумагой, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

«Выпечка» 90 минут



БИСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ СО СМОРОДИНОЙ

«Выпечка» «Подогрев» 90 минут



- 1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера. Молоко довести до кипения, растворить в нем шоколад, слегка охладить, соединить с яичной массой, всыпать муку с разрыхлителем и тщательно перемешать.
- 2 Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сверху распределить слой черной смородины. Выбрать режим «Выпечка» и выставить

- 180 г пшеничной муки
 - 3 яйца
 - 250 мл молока
 - 60 г сахара
 - 15 г разрыхлителя для теста
 - 20 г сливочного масла
 - 100 г темного шоколада
 - 200 г черной смородины
- Для глазури**
- 100 г темного шоколада



Совет
Остывший

бисквит выложить на блюдо и полить растопленным шоколадом.

таймер на 45 мин. После сигнала о готовности оставить пирог в чаше в режиме «Подогрев» еще на 10 минут.



ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

- 600 г яблок
- 3 яйца
- 150 г сахара
- 150 г пшеничной муки
- 20 г сливочного масла
- Молотая корица по вкусу

«Выпечка»

90 минут

1 Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть разрезать на 4 части, на верхушках ножом сделать решетку.

2 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, всыпать муку, снова взбить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто, поверх которого выложить посыпанные корицей яблоки решеткой вверх. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



ШАРЛОТКА С ПЕРСИКАМИ

- 500 г пшеничной муки
 - 3 яйца
 - 250 г сахара
 - 120 г сметаны
 - 10 г разрыхлителя для теста
 - 300 г персиков (консервированных)
 - 30 г сливочного масла
- Для украшения**
- Персики
 - Зелень тимьяна

«Выпечка»

90 минут

1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, добавить сметану, снова взбить, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем.

2 Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее нарезанные ломтиками персики и залить их тестом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 65 мин. Готовый пирог украсить ломтиками персиков и веточками тимьяна.



МАННИК С СУХОФРУКТАМИ

- 250 г манной крупы
- 250 г пшеничной муки
- 250 мл кефира
- 3 яйца
- 120 г сахара
- 130 г сливочного масла
- 70 г изюма без косточек
- 70 г кураги без косточек
- 70 г чернослива без косточек
- 10 г разрыхлителя для теста
- Ванилин по вкусу

- 1** Манную крупу смешать с кефиром и оставить на 15 мин. Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, добавить растопленное сливочное масло (100 г), разрыхлитель и ванилин, тщательно перемешать.
- 2** Соединить яичную массу с манной, всыпать муку и распаренный изюм, а также курагу и чернослив, предварительно измельчив их. Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

«Выпечка» 90 минут



«Выпечка» «Подогрев» 100 минут

МАННИК С ЯБЛОКАМИ



- 250 г манной крупы
- 3 яйца
- 250 мл кефира
- 250 г пшеничной муки
- 250 г сахара
- 200 г яблок
- 10 г разрыхлителя для теста
- 30 г сливочного масла

- 1** Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками. Манную крупу соединить с кефиром, добавить яйца, взбитые с сахаром, муку и разрыхлитель, тщательно перемешать.
- 2** Тесто выложить в чашу, смазанную сливочным маслом, поверх него распределить яблоки, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 65 мин. После сигнала о готовности оставить манник в чаше в режиме «Подогрев» еще на 15 мин, затем выложить на блюдо.



МАННИК С ТВОРОГОМ И КЛЮКВОЙ

- 500 г творожного крема
- 200 г клюквы
- 5 яиц
- 100 г сметаны
- 130 г сахара
- 50 г картофельного крахмала
- 30 г манной крупы
- 20 г сливочного масла
- Сахарная пудра, ванилин по вкусу

«Выпечка»

80 минут

- 1** Яичные белки отделить от желтков, взбить с сахаром с помощью миксера. Творожный крем смешать с желтками и сметаной, добавить манную крупу, крахмал и ванилин. Массу взбить блендером.
- 2** Смешать белковую массу с творожной, выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сверху распределить клюкву и посыпать сахарной пудрой. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



«Выпечка»

80 минут



- 1** Печенье измельчить в крошку и смешать с размягченным сливочным маслом. Выложить полученную массу в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и сформовать бортики.

ЧИЗКЕЙК ЛИМОННЫЙ

Для основы

- 240 г бисквитного печенья
- 100 г сливочного масла

- 60 г лимонной цедры
- 240 г сахара
- 120 мл лимонного сока
- 60 г пшеничной муки

Для украшения

- Лимон

Для начинки

- 120 мл сливок
- 4 яичных желтка
- 800 г сливочного сыра

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

- 2** Сливочный сыр взбить с сахаром, тертой лимонной цедрой, мукой и лимонным соком с помощью блендера, ввести яичные желтки и сливки, снова взбить. Влить сырую массу в основу, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.
- 3** После сигнала о готовности чизкейк охладить, выложить на блюдо и украсить ломтиками лимона.

ЧИЗКЕЙК ТВОРОЖНЫЙ

«Выпечка»

90 минут

- 600 г творога
- 120 г сметаны
- 5 яиц
- 280 г сахара
- 100 г кукурузного крахмала
- 20 г сливочного масла
- 30 г сахарной пудры
- Ванилин по вкусу

1 Отделить яичные желтки от белков, в миску с желтками добавить творог, сметану, сахар (150 г), крахмал и ванилин, массу тщательно перемешать. Яичные белки взбить с сахаром (130 г) с помощью миксера и соединить с творожной массой.

2 Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер



на 60 мин. После сигнала о готовности выложить чизкейк на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

«Выпечка»

110 минут



1 Печенье измельчить в крошку, соединить с растопленным сливочным маслом, замесить тесто и придать ему форму круга по величине чаши мультиварки. Переложить тесто в чашу, смазанную сливочным маслом, и сформовать бортики.

2 Творог смешать со сметаной, яйцом, сахаром и ванилином, взбить массу

ЧИЗКЕЙК С ВИШНЕЙ

Для основы

- 350 г песочного печенья
- 80 г сливочного масла

Для начинки

- 200 г творога
- 60 г сметаны
- 60 г сахара
- 1 яйцо
- Ванилин по вкусу

Для украшения

- 300 г вишни
- 125 г сахара
- 25 г картофельного крахмала

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

с помощью блендера. Влить начинку на основу из печенья, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

3 Из вишни удалить косточки, ягоды засыпать сахаром, оставить на 30 мин, затем добавить к ним крахмал и варить на слабом огне до тех пор, пока сироп не загустеет.

4 Готовый чизкейк выложить на блюдо и полить вишней в сиропе.



ЧИЗКЕЙК С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

Для теста

- 220 г пшеничной муки
- 1 яйцо
- 120 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- Соль по вкусу

Для крема

- 3 яйца
- 120 г сахара
- 80 мл сливок
- 450 г творожного сыра
- Ванилин по вкусу

«Выпечка»

110 минут

1 Яйцо взбить с сахаром, сливочным маслом (100 г) и солью с помощью миксера, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, вымесить тесто и поместить его в холодильник на 10 мин. Выложить тесто в мультиварку, смазанную сливочным маслом (20 г), и сформовать бортики.

2 Сливки взбить с сахаром, добавить творожный сыр, яйца и ванилин. Выложить крем в чашу мультиварки на основу с помощью кондитерского шприца так, чтобы получились цветы. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 90 минут.



ЧИЗКЕЙК С ОРЕХАМИ КЕШЬЮ



Для основы

- 350 г песочного печенья
- 80 г сливочного масла

- 80 г лимона
- 150 г мандаринов
- 200 г бананов
- 100 г кураги

Для начинки

- 400 г орехов кешью
- 150 г меда

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

«Выпечка»

80 минут

- 1** Песочное печенье размолоть, соединить с размягченным сливочным маслом, вымесить тесто, выложить его в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и сформовать бортики.
- 2** Мандарины, бананы, размоченную курагу, сок, выжатый из лимона, пюрировать с помощью блендера и выложить массу на основу из печенья. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.

Совет

После сигнала о готовности переложить чизкейк на блюдо, полить растопленным медом и посыпать измельченными орехами кешью.



*ПИРОГИ, ПИРОЖКИ,
ВАТРУШКИ, БУЛОЧКИ,
ПЛЕТЕНКИ*



ПИРОГ С БАРАНИНОЙ

«Тушение»

«Жарка»

«Выпечка»

«Мультиповар»

220 минут

- 550 г дрожжевого теста
- 400 г мякоти баранины
- 100 г репчатого лука
- 15 г кинзы
- 15 г сливочного масла
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 2 зубчика чеснока
- 1,6 л воды
- 15 мл растительного масла
- Листья орегано для украшения
- Сушеные мята и зелень укропа, черный молотый перец и соль по вкусу

- 1** Мясо нарезать крупными кусками, выложить в чашу мультиварки, залить водой и готовить в режиме «Тушение» 2 ч. Слегка охладить его и пропустить через мясорубку.
- 2** В чашу мультиварки налить растительное масло и спассеровать в нем измельченный лук в режиме «Жарка». Подготовленные ингредиенты соединить. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, рубленые яйца, измельченную кинзу, сушеные травы, молотый перец и соль. Все перемешать.
- 3** Тесто (500 г) разделить на две неравные части. Большую из них раскатать в пласт и вырезать из него круг чуть больше диаметра дна чаши. Дно чаши смазать сливочным маслом. Поместить в него заготовку из теста, сделать бортики. Сверху равномерно распределить начинку. Меньшую часть теста раскатать и вырезать круг по диаметру чаши. Накрыть им начинку и защипнуть края пирога. Из оставшегося теста (50 г) вырезать сердечки и украсить ими верх изделия. Вокруг сердечек сделать резную окантовку.
- 4** Готовить пирог в режиме «Выпечка» 1 ч. Затем оставить его в мультиварке на 20 мин и выложить в чашу другой стороной. Готовить в режиме «Мультиповар» при температуре 160 °C 10 мин. Пирог украсить листьями орегано.





ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И АРТИШОКАМИ



- 700 г филе курицы
- 100 г очищенных отварных артишоков
- 200 мл куриного бульона
- 400 г слоеного теста
- 100 мл молока
- 1 яйцо
- 30 г зеленого лука
- 30 г сливочного масла
- 30 мл растительного масла
- 50 г пшеничной муки
- Черный молотый перец и соль по вкусу

- 1** Филе курицы мелко нарезать, выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом, посыпать молотым перцем и солью, готовить в режиме «Выпечка» 20 минут.
- 2** Добавить в чашу нашинкованный зеленый лук и измельченные артишоки, жарить в прежнем режиме еще 10 мин. Влить в чашу молоко и бульон, всыпать муку, выбрать режим «Тушение» и выставить таймер на 20 минут.
- 3** После сигнала о готовности переложить начинку в миску и охладить. Слоеное тесто раскатать, выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, распределить на нем начинку, собрать и защипнуть края.
- 4** Смазать изделие взбитым яйцом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.



ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

«Выпечка»

«Тушение»

120 минут

- 900 г дрожжевого теста
- 500 г филе курицы
- 400 г отварных шампиньонов
- 100 г репчатого лука
- 30 г сливочного масла
- 1 зубчик чеснока
- 200 мл сливок
- 80 мл растительного масла
- 1 яйцо
- Черный молотый перец и соль по вкусу

1 Филе курицы мелко нарезать, добавить к нему молотый перец, соль и растительное масло (60 мл), оставить на 20 мин. Лук нашинковать, выложить в чашу мультиварки с разогретым сливочным маслом, жарить в режиме «Выпечка» 5 мин, затем добавить измельченные грибы, готовить еще 10 мин в прежнем режиме.

2 Влить в чашу с грибами и луком сливки, выбрать режим «Тушение» и выставить таймер на 20 мин. После звукового сигнала начинку смешать с куриным филе, добавить чеснок, пропущенный через чеснокодавилку, молотый перец и соль.

3 В чашу мультиварки, смазанную растительным маслом (20 мл), выложить часть теста, распределить на нем начинку, накрыть оставшимся тестом, защипнуть края и установить режим «Выпечка» на 60 мин. За 10 мин до готовности смазать пирог взбитым яйцом.



ПИРОГ С ИНДЕЙКОЙ

«Выпечка»

90 минут



1 Муку, смешанную с разрыхлителем и солью, нарубить со сливочным маслом в крошку, влить воду, замесить тесто, скатать его в шар и разделить на две неравные части. Большую часть теста раскатать в пласт, выложить в чашу, смазанную маслом, и сформовать бортики.

Для теста

- 400 г пшеничной муки
- 10 г разрыхлителя для теста
- 120 г сливочного масла
- 120 мл холодной воды
- Соль по вкусу
- 230 г сыра твердых сортов
- 230 г сметаны
- 100 г репчатого лука
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла
- 400 г отварного филе индейки

2 Филе индейки мелко нарезать, смешать с нашинкованным луком, натертым на крупной терке сыром и сметаной, добавить молотый перец и соль. Выложить начинку на тесто. Из оставшегося теста скатать жгуты и выложить решетку на пирог. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

«Выпечка»

90 минут

Для теста

- 500 г пшеничной муки
- 150 г сметаны
- 150 г майонеза
- 2 яйца
- 10 г разрыхлителя для теста
- Соль по вкусу

- 60 мл растительного масла

Для заливки

- 200 мл сливок
- 100 г сыра твердых сортов

Для украшения

- Зелень петрушки

Для начинки

- 200 г рыбы (консервированной)
- 100 г репчатого лука
- 200 г картофеля

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

1 Лук нашинковать, выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом и готовить 5 мин в режиме «Выпечка». Яйца взбить с майонезом и сметаной, добавить муку, смешанную с разрыхлителем и солью, замесить тесто, выложить его в чашу мультиварки,

смазанную сливочным маслом, и сформовать бортики.

2 Выложить на тесто нарезанный тонкими ломтиками картофель, затем обжаренный лук и размятую вилкой рыбу. Сливки взбить с сыром, натертым на крупной терке, и залить смесью пирог. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 мин. После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо и украсить зеленью петрушки.



ПИРОГ С МОРСКОЙ РЫБОЙ



- 1 Лук нашинковать, выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом, жарить в режиме «Выпечка» 5 мин, затем смешать с измельченным филе рыбы, добавить соль и молотый перец.

«Выпечка» 90 минут

- 250 г пшеничной муки
- 250 г майонеза
- 250 г сметаны
- 2 яйца
- 100 г репчатого лука
- 10 г разрыхлителя для теста
- 300 г отварного филе морской рыбы
- 30 мл растительного масла
- 30 г сливочного масла
- Черный молотый перец и соль по вкусу

- 2 Сметану соединить с майонезом и яйцами, всыпать муку и разрыхлитель, тщательно перемешать. Влить половину теста в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выложить на него начинку и накрыть оставшимся тестом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

ПИРОГ СО ШПИНАТОМ И РЫБОЙ

- 400 г шпината
- 30 мл растительного масла
- 3 яйца
- 150 г пшеничной муки
- 10 г разрыхлителя для теста
- 100 г сыра твердых сортов
- 200 г рыбы (консервированной)
- 100 г вареной полбы
- 30 г сливочного масла
- Черный молотый перец и соль по вкусу

- 1 Шпинат нашинковать, выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом, готовить 10 мин в режиме «Выпечка».
- 2 Консервированную рыбу размять, смешать со взбитыми яйцами, всыпать муку с разрыхлителем, добавить сыр, натертый на крупной терке, шпинат, полбу, мо-

«Выпечка» 80 минут



лотый перец и соль. Полученную массу выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и готовить в прежнем режиме 50 минут.



ПИРОГ СО ШПИНАТОМ И ФЕТОЙ

«Выпечка»

150 минут



Для теста

- 500 г пшеничной муки
- 60 мл оливкового масла
- 30 мл столового уксуса

- 250 мл теплой воды
- Соль по вкусу

Для начинки

- 300 г сыра фета
- 150 г сыра рикотта
- 2 яйца

- 100 г репчатого лука
- 20 г зелени петрушки
- 2 зубчика чеснока
- 50 мл оливкового масла
- 700 г шпината
- Соль по вкусу

Для украшения

- Зелень петрушки

Для смазывания чаши

- 20 мл растительного масла

- 1** Муку соединить с солью, насыпать горкой, сделать в центре углубление, влить в него оливковое масло, уксус и теплую воду, замесить тесто. Сформовать из него шар, накрыть влажным полотенцем и оставить при комнатной температуре на 60 мин. Раскатать из теста два тонких пласта и пересыпать их мукой.
- 2** Репчатый лук нашинковать, выложить вместе с измельченным чесноком в чашу мультитварки с разогретым оливковым маслом, жарить 5 мин в режиме «Выпечка». Добавить к луку измельченный шпинат и рубленую зелень петрушки, готовить в прежнем режиме 5 мин, затем охладить, смешать с рикоттой, фетой и яйцами, добавить соль.
- 3** Один пласт теста выложить в чашу мультитварки, смазанную маслом, на нем распределить начинку, накрыть вторым пластом и защипнуть края. Готовить пирог в режиме «Выпечка» 60 мин. Перед подачей на стол украсить его зеленью.

ПИРОГ СПИРАЛЬНЫЙ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ



«Выпечка»

80 минут

- 500 г слоеного теста
- 400 г шпината
- 100 г сыра фета
- 100 г сыра твердых сортов
- 1 яйцо
- 1 яичный желток
- 20 г сливочного масла
- Семена кунжута, черный молотый перец и соль по вкусу

- 1 Шпинат нашинковать, добавить измельченный сыр фета, яйцо, сыр твердых сортов, натертый на крупной терке, молотый перец и соль. Начинку тщательно перемешать.

- 2 Тесто нарезать полосками вдоль, распределить на них начинку и защипнуть. Выложить изделия спиралью в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом. Яичный желток взбить, нанести на пирог и посыпать его кунжутом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.

ПИРОГ СПИРАЛЬНЫЙ С ТВОРОГОМ

- 500 г слоеного теста
- 150 г творога
- 1 яйцо
- 20 мл растительного масла
- Соль по вкусу

«Выпечка»

70 минут

- 1 Тесто разморозить, нарезать длинными полосками. Творог растереть с солью и яйцом, поместить на середину каждой полоски, защипнуть края.
- 2 Выложить получившиеся трубочки спиралью в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.





ПИРОГ С ТВОРОЖНО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ



Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 150 г сливочного масла
- 3 яичных желтка
- 80 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- Ванилин по вкусу

- 100 г сахара
- 50 г картофельного крахмала
- 300 г творога
- 250 г красной смородины
- Ванилин по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

Для начинки

- 200 г сметаны
- 3 яичных белка

«Выпечка»

150 минут

1 Просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и ванилином, растереть с размягченным сливочным маслом и сахаром, добавить желтки, замесить тесто. Выложить его в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и сформовать бортики.

2 Яичные белки взбить с сахаром с помощью миксера, добавить сметану, крахмал, ванилин и творог, залить полученной массой основу, а поверх распределить красную смородину. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 120 минут.

«Выпечка»

90 минут

Для теста

- 500 г пшеничной муки
- 250 г сметаны
- 100 г сливочного масла
- 10 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 3 яйца
- Соль по вкусу

- 200 г белокачанной капусты
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для заливки

- 200 мл сливок
- 100 г сыра твердых сортов

Для начинки

- 200 г кабачков
- 150 г помидоров
- 100 г тыквы
- 70 г репчатого лука

Для украшения

- Зелень петрушки

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

1 Яйца взбить со сметаной, добавить растопленное сливочное масло, взбить с помощью блендера, всыпать сахар, муку, смешанную с разрыхлителем и солью, замесить тесто. Выложить тесто в чашу



мультиварки, смазанную сливочным маслом, сформовать бортики.

2 Овощи измельчить, перемешать, добавить молотый перец и соль, выложить начинку на тесто. Сыр натереть на крупной терке, взбить его со сливками и залить полученной смесью пирог. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 мин. После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо и украсить петрушкой.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

«Выпечка»

120 минут

Для теста

- 450 г пшеничной муки
- 100 г сливочного масла
- 10 г разрыхлителя для теста

- 250 г сметаны
- Соль по вкусу

Для начинки

- 400 г белокочанной капусты
- 100 г репчатого лука

- 100 г моркови
- 5 яиц, сваренных вкрутую
- 40 мл растительного масла
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 мл растительного масла

- 1** Для приготовления начинки лук нарезать тонкими полукольцами, положить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом, жарить в режиме «Выпечка» 5 мин, затем добавить нашинкованную капусту и тертую морковь и готовить, не меняя режима, еще 10 минут.
- 2** Яйца измельчить, добавить к капусте вместе с молотым перцем и солью, перемешать, жарить еще 5 мин. Для приготовления теста размягченное сливочное масло взбить со сметаной с помощью блендера, всыпать муку с разрыхлителем и солью, вымесить тесто и разделить его на две части.
- 3** Выложить половину теста в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, распределить на нем начинку, накрыть оставшимся тестом и защипнуть края. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.





ПИРОГ С КАПУСТОЙ НА СМЕТАНЕ



1 Яйца взбить со сметаной, добавить размягченное сливочное масло, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, сахар и соль, замесить тесто. Разделить его на две неравные части, большую из кото-

Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 100 г сливочного масла
- 3 яйца
- 250 г сметаны
- 30 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- Соль по вкусу

Для начинки

- 450 г тушеной квашеной капусты

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

«Выпечка»

100 минут

рых выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом.

2 Капусту поместить на тесто. Из оставшегося теста скатать жгуты и выложить из них решетку на начинку. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 80 минут.

«Выпечка»

«Молочная каша»

90 минут

Для теста

- 220 г пшеничной муки
- 250 г моркови
- 320 г сахара
- 4 яйца
- 10 г сухих дрожжей
- 20 г сливочного масла
- 100 мл растительного масла

Для глазури

- 60 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 40 г порошка какао
- 150 мл молока

Для украшения

- Кружочки апельсина

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла

1 Морковь натереть на мелкой терке, смешать с сахаром, добавить взбитые яйца, растительное масло, затем муку и сухие дрожжи, замесить тесто. Выложить его в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 70 минут.

2 После сигнала о готовности выложить пирог на блюдо. В чашу мультиварки выложить сливочное масло, всыпать порошок

ПИРОГ МОРКОВНЫЙ



какао и сахар, влить молоко, готовить глазурь в режиме «Молочная каша» в течение 5 мин при открытой крышке.

3 Полить готовый пирог глазурью, оставить до застывания, затем нарезать, разложить по порционным тарелкам и украсить кружочками апельсина.

ПИРОГ С МОРКОВЬЮ И СЫРОМ



«Выпечка»

70 минут

- 250 г пшеничной муки
- 1 яйцо
- 10 г сахара
- 120 мл кефира
- 50 г сметаны
- 100 г сливочного масла
- 10 г разрыхлителя для теста
- 150 г моркови
- 150 г сыра твердых сортов
- 30 мл растительного масла
- Соль по вкусу

1 Яйцо растереть с сахаром, влить кефир, добавить сметану и размягченное сливочное масло, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем и солью, и перемешать. Морковь и сыр натереть на крупной терке, перемешать.

2 Часть теста выложить в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, сверху распределить начинку, а сверху выложить оставшееся тесто. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.

«Выпечка»

100 минут

- 300 г пшеничной муки
- 400 г шампиньонов
- 4 яйца
- 80 г сыра твердых сортов
- 10 г разрыхлителя для теста
- 40 г сливочного масла
- 100 г репчатого лука
- 50 мл растительного масла
- Зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу

1 Лук нашинковать, выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом и жарить в режиме «Выпечка» 5 мин. Добавить к нему измельченные грибы, молотый перец и соль, готовить в прежнем режиме еще 20 мин, затем переложить начинку в миску.

2 Яйца взбить с помощью миксера, постепенно всыпать муку, смешанную с разрыхлителем и солью, добавить сыр, натертый на крупной терке, замесить тесто и разделить его на две части.

ПИРОГ С ГРИБАМИ



3 Выложить часть теста в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, распределить на нем начинку. Оставшееся тесто раскатать в пласт, нарезать его полосками, каждую надсечь с обеих сторон в виде елочки и выложить поверх начинки. Готовить в режиме «Выпечка» 60 мин. Перед подачей на стол украсить пирог зеленью петрушки.



ПИРОГ СЫРНЫЙ

«Выпечка»

70 минут



1 Сыр натереть на крупной терке, соединить с майонезом, охлажденным и измельченным маслом (100 г), солью,

- 180 г пшеничной муки
- 100 г сыра твердых сортов
- 3 яйца
- 60 г майонеза
- 10 г разрыхлителя для теста
- 120 г сливочного масла
- Соль по вкусу

вбить в массу яйца, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем.

2 Тесто тщательно вымесить, выложить в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 мин. После сигнала о готовности дать пирогу остыть при открытой крышке, затем переложить его на блюдо.

«Выпечка»

120 минут

ПИРОГ МОЛОЧНЫЙ

- 200 г пшеничной муки
- 200 г сахара
- 4 яйца
- 80 мл растительного масла
- 30 г сливочного масла
- 10 г разрыхлителя для теста
- 80 мл кипятка
- 200 мл сгущенного молока
- 200 мл молока
- 200 мл сливок
- 100 г сахарной пудры



1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, всыпать муку с разрыхлителем, перемешать. Растительное масло соединить с кипятком, перемешать, влить в тесто, снова перемешать.

2 Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, влить тесто, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 45 мин. После сигнала о готовности сделать на корже частые проколы с помощью вилки и охладить.

3 Молоко взбить со сгущенным молоком, залить смесью корж и дать ей впитаться. Сливки взбить с сахарной пудрой с помощью миксера, украсить пирог кремом и поместить его в холодильник на 60 минут.

ПИРОГ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ



«Подогрев»

«Выпечка»

110 минут

- 250 г овсяных хлопьев
- 250 г пшеничной муки
- 250 мл кефира
- 250 г сахара
- 3 яйца
- 20 г разрыхлителя для теста
- 200 г яблок
- 30 г сливочного масла
- Молотая корица и ванилин по вкусу

1 Овсяные хлопья залить кефиром и оставить на 15 мин. Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, добавить ванилин и корицу, смешать с овсяной массой, всыпать муку с разрыхлителем и мелко нарезанные яблоки.

2 Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 мин. После сигнала о готовности оставить пирог в режиме «Подогрев» еще на 10 минут.

«Выпечка»

100 минут

- 400 г пшеничной муки
- 4 яйца
- 400 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 500 г абрикосов (консервированных)
- 30 г сливочного масла
- 100 мл сгущенного молока



ПИРОГ С АБРИКОСАМИ

1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, постепенно всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 70 минут.

2 После сигнала о готовности бисквит охладить, выложить на блюдо, полить сгущенным молоком, сверху распределить нарезанные ломтиками абрикосы.



ПИРОГ С АБРИКОСАМИ И МИНДАЛЕМ



- 500 г слоеного теста
- 30 мл лимонного сока

Для начинки

- 100 г очищенного миндаля
- 30 г пшеничной муки
- 125 г сливочного масла
- 125 г сахара
- 1 яйцо
- 200 г абрикосов
- 30 г лимонной цедры

Для украшения

- Мята
- Листики миндаля

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

«Выпечка»

90 минут

- 1 Сливочное масло взбить с сахаром и яйцом, добавить размолотый миндаль, смешанный с мукой, тертую цедру и сок лимона. Массу тщательно перемешать и поместить в холодильник на 20 минут.
- 2 Тесто выложить в форму, смазанную маслом, нанести на него миндальную

массу и разложить нарезанные дольками абрикосы. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 45 минут.

- 3 Готовый пирог украсить листиками миндаля и мятой.

ПИРОГ С АБРИКОВОСЫМ КОНФИТЮРОМ

«Выпечка»

70 минут

- 600 г абрикосового конфитюра
- 30 г сливочного масла
- 250 г пшеничной муки
- 10 г разрыхлителя для теста
- 30 г крахмала
- 40 г сахарной пудры
- 250 г сахара
- 5 яиц
- Ванилин по вкусу

- 1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, всыпать муку, разрыхлитель и ванилин, замесить тесто, разделить его на две неравные части. Большую часть теста выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сверху распределить абрикосовый конфитюр, смешанный с крахмалом.
- 2 Из оставшегося теста сформовать тонкие жгуты и выложить их поверх начин-



ки в виде сетки. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.

- 3 После сигнала о готовности пирог слегка охладить, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ ЙОГУРТОВЫЙ С АБРИКОСАМИ



«Выпечка»

90 минут

- 250 г пшеничной муки
- 15 г разрыхлителя для теста
- 200 г сахара
- 3 яйца
- 200 мл йогурта
- 80 мл растительного масла
- 300 г абрикосов (консервированных)

Для украшения

- Очищенные семена подсолнечника
- Кунжут

- 1** Муку просеять, соединить с разрыхлителем, добавить йогурт, взбитые яйца, сахар и растительное масло (60 мл), тщательно перемешать.

- 2** Половину теста влить в чашу мультиварки, смазанную оставшимся растительным маслом и обсыпанную семенами подсолнечника и кунжута, поместить на него абрикосы и накрыть оставшимся тестом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

«Выпечка»

80 минут

- 400 г ананасов (консервированных)
- 500 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 200 г сахара
- 20 г разрыхлителя для теста
- 20 мл растительного масла
- Ванилин по вкусу

ПИРОГ АНАНАСОВЫЙ



- 1** Яйца взбить с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и ванилином, вымесить тесто.
- 2** Выложить половину теста в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, распределить на нем нарезанные кубиками ананасы и накрыть оставшимся тестом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.



ПИРОГ АНАНАСОВЫЙ С КОРИЦЕЙ



- 250 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 150 г сахара
- 300 г консервированных ананасов
- 200 г сливочного масла
- 10 г разрыхлителя для теста
- 30 мл растительного масла
- Ванилин и молотая корица по вкусу

Для украшения

- Половинки арахиса
- Листики мяты
- Шоколадная стружка

«Выпечка»

70 минут

- 1 Яйца смешать с растопленным сливочным маслом, всыпать сахар, молотую корицу и ванилин, взбить массу с помощью миксера.
- 2 Добавить в смесь измельченные ананасы, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Выложить тесто

в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.

- 3 Готовый пирог украсить половинками арахиса, шоколадной стружкой и листиками мяты.

«Выпечка»

70 минут

- 250 г пшеничной муки
- 250 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 2 яйца
- 250 мл апельсинового сока
- 30 г сливочного масла

ПИРОГ АПЕЛЬСИНОВЫЙ



Совет

Готовый пирог охладить, сделать на его поверхности проколы и полить оставшимся апельсиновым соком.

- 1 Яичные белки отделить от желтков, взбить с помощью миксера.
- 2 Желтки растереть с сахаром, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, влить половину апельсинового

сока. Соединить массу со взбитыми белками, выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.

ПИРОГ АПЕЛЬСИНОВЫЙ С КОРИЦЕЙ



«Выпечка»

90 минут

- 400 г пшеничной муки
- 4 яйца
- 250 г сахара
- 500 г апельсинов
- 10 г разрыхлителя для теста
- 30 г сливочного масла
- 40 г сахарной пудры
- Молотая корица по вкусу

цедру, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, и молотую корицу.

1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, влить выжатый из апельсинов сок, добавить измельченную мякоть и тертую

2 Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

3 После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

«Выпечка»

90 минут

ПИРОГ С АЙВОЙ И ЯБЛОКАМИ

- 400 г пшеничной муки
- 2 яичных желтка
- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 100 г сметаны
- 10 г разрыхлителя для теста
- 300 г айвы
- 200 г яблок
- Соль по вкусу



1 Яичные желтки взбить с сахаром, добавить сметану, соль, размягченное сливочное масло (130 г) и снова взбить. Всыпать в смесь муку и разрыхлитель, вымесить тесто. Айву и яблоки нарезать тонкими ломтиками.

2 Тесто выложить в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, сверху распределить фрукты, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.



ПИРОГ С БАНАНАМИ И МИНДАЛЕМ

«Выпечка»

90 минут



- 150 г пшеничной муки
- 100 г миндаля
- 100 г сливочного масла
- 100 г коричневого сахара
- 100 г сметаны
- 200 г бананов
- 2 яйца
- 10 г разрыхлителя для теста
- 20 мл растительного масла
- Ванилин, мед, пищевая сода и молотая корица по вкусу

Для украшения

- Лепестки миндаля
- Физалис
- Листики мяты

- 1** Миндаль залить кипятком, оставить на 5 мин, затем откинуть на дуршлаг, снять кожицу, подсушить в духовке и измельчить. В муку добавить разрыхлитель и соду.
- 2** Размягченное сливочное масло взбить с сахаром с помощью миксера, добавить яйца и сметану, снова взбить. Бананы пюрировать с помощью блендера, добавить в приготовленную ранее массу вместе с ванилином, молотой корицей и измельченным миндалем.
- 3** Сыпать в тесто муку и тщательно перемешать.
- 4** В чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, влить тесто, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 45—60 минут.
- 5** После звукового сигнала перевернуть пирог на блюдо, полить растопленным медом, выложить узор из лепестков миндаля, слегка охладить, украсить физалисом и листиками мяты.

ПИРОГ С БАНАНАМИ И ОРЕХАМИ



- 1** Сливочное масло (100 г) растопить в чаше мультиварки в режиме «Подогрев», перелить его в миску, смешать с сахаром, добавить взбитые яйца, сметану и ванилин.

- 400 г пшеничной муки
- 120 г сливочного масла
- 250 г сахара
- 2 яйца
- 10 г разрыхлителя для теста
- 130 г сметаны
- 100 г очищенных грецких орехов
- 300 г бананов
- Ванилин и соль по вкусу



- 2** Муку соединить с разрыхлителем и солью, добавить в приготовленную ранее массу вместе с пюрированными бананами и измельченными грецкими орехами.
- 3** Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



- 1 кг пшеничной муки
- 200 г сливочного масла
- 250 мл молока
- 260 г сахара
- 3 яйца
- 20 г сухих дрожжей
- 1 кг вишни
- 200 г яблок
- Корица и соль по вкусу

- 1** Размягченное сливочное масло растереть со 130 г сахара, влить молоко, тщательно перемешать. Просеянную муку соединить с дрожжами и солью, ввести яйца, смешать с приготовленной ранее массой, замесить тесто и оставить его в теплом месте на 120 минут.
- 2** Вишню очистить от косточек, выложить в миску, всыпать оставшийся сахар, перемешать, варить в микроволновой печи 10 мин, слить сироп. Яблоки нарезать мелкими кубиками и соединить с вишней.
- 3** Тесто разделить на две части, большую из которых раскатать в пласт и выложить

ПИРОГ С ВИШНЕЙ



в чашу мультиварки, выстеленную пергаментной бумагой. На тесто поместить начинку, посыпав ее корицей. Из оставшегося теста сформовать полоски и выложить на пирог в виде решетки. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



ПИРОГ С ВИШНЕЙ И МОРОЖЕНЫМ



1 Яичные желтки отделить от белков, убрать последние в холодильник. Желтки взбить с 60 г сахара с помощью миксера, всыпать муку. Белки взбить с оставшимся сахаром и смешать с приготовленной ранее массой.

- 250 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 130 г сахара
- 500 г вишни
- 20 г сливочного масла
- 200 г пломбира
- Сахарная пудра по вкусу

«Выпечка»

70 минут

- 2** Половину теста влить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сверху распределить вишню без косточек, посыпать ее сахарной пудрой и накрыть оставшимся тестом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.
- 3** После сигнала о готовности выложить пирог на блюдо, нарезать порционными кусками и после остывания поместить на каждый из них шарик пломбира.

ПИРОГ ШОКОЛАДНЫЙ С ВИШНЕЙ

«Выпечка»

70 минут

- 200 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 150 г сахара
- 80 г порошка какао
- 200 г вишни без косточек
- 150 г сливочного масла
- 10 г разрыхлителя для теста
- 40 г сахарной пудры



Совет

После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

- 1** Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло (120 г) и снова взбить. Всыпать в полученную массу порошок какао и муку, смешанную с разрыхлителем, добавить вишню и аккуратно перемешать.
- 2** Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 45 минут.

ПИРОГ С ГРЕЙПФРУТАМИ

- 400 г пшеничной муки
- 4 яйца
- 250 г сахара
- 20 г тертой лимонной цедры
- 400 г грейпфрутов
- 10 г разрыхлителя для теста

Для украшения

- 40 г сахарной пудры
- 40 г лимонного джема

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

- 1** Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, добавить тертую цедру и замесить тесто. Грейпфруты очистить и мелко нарезать.
- 2** Выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, половину теста, распределить на нем нарезанные грейпфруты и накрыть оставшимся тестом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 80 минут.
- 3** После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо, посыпать сахарной пудрой и нанести узор лимонным джемом.





Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 10 г разрыхлителя для теста
- 50 г сливочного масла

- 60 г сахара

- 1 яйцо
- 100 г сметаны
- Молотая корица и ванилин по вкусу

Для начинки

- 30 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 250 г клюквы

- 60 г ядер грецких орехов

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла

- 1** Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и ванилином с помощью миксера, вбить яйцо, добавить сметану, постепенно всыпать муку, смешанную с разрыхлителем и молотой корицей.
- 2** Для приготовления начинки растопить сливочное масло в чаше мультиварки в режиме «Выпечка», всыпать сахар, перемешать, добавить тертые грецкие орехи и измельченную с помощью блендера клюкву.
- 3** Разделить тесто на две части, выложить одну из них в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, распределить начинку, накрыть ее оставшимся тестом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

ПИРОГ С КЛЮКВОЙ И ОРЕХАМИ



- 1** Для приготовления начинки сахар всыпать в сотейник, влить немного воды, довести до кипения на среднем огне при постоянном помешивании, затем убавить огонь и варить до тех пор, пока сахар полностью не растворится, а сироп не приобретет светло-коричневый цвет.
- 2** Добавить в горячий сироп сливочное масло, влить массу в чашу мультиварки, смазанную маслом, выложить измельченные орехи и клюкву. Яйца взбить с сахаром

Для теста

- 200 г пшеничной муки
- 15 г разрыхлителя для теста
- 70 г сахара
- 3 яйца
- 80 г сметаны
- Ванилин по вкусу

- 50 г очищенных грецких орехов
- 150 г сахара
- 50 г сливочного масла

Для украшения

- Ягоды клюквы

Для начинки

- 250 г клюквы

Для смазывания чаши

- Сливочное масло



- с помощью миксера, всыпать муку с разрыхлителем, добавить сметану и ванилин, тщательно перемешать. Влить тесто в чашу мультиварки, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.
- 3** После сигнала о готовности пирог слегка охладить, перевернуть на блюдо и украсить свежими ягодами клюквы.

ПИРОГ С КЛЮКВОЙ И ЯБЛОКАМИ

Для теста

- 500 г пшеничной муки
- 100 г сахара
- 200 г сливочного масла
- 2 яйца
- Молотая корица по вкусу

- 300 г клюквы
- 200 г сахара
- 100 г меда
- 100 г очищенного миндаля

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

Для начинки

- 200 г яблок



- 1** Яйца взбить с помощью миксера, всыпать сахар, добавить размягченное сливочное масло, молотую корицу и муку, вымесить тесто. Выложить его в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом.



- 2** В сотейнике смешать сахар с медом и клюквой, довести до кипения, убавить огонь и варить 5 мин при постоянном помешивании. Всыпать в кипящую смесь мелко нарезанные очищенные яблоки и размолотый миндаль, варить еще 5 мин. Слить с начинки лишний сироп и выложить ее на тесто. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 50 мл воды
- Соль по вкусу

Для начинки

- 250 г сахара
- 200 г лимонов
- 3 яйца
- 20 г сливочного масла

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

- 1** Сливочное масло нарубить с просеянной мукой в крошку, добавить соль, яйцо, влить воду, замесить тесто, скатать из него шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 20 минут.
- 2** Раскатать тесто в пласт, переложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сформовать бортики, сделать частые проколы с помощью вилки. Из лимонов отжать сок, цедру натереть на крупной терке.
- 3** Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, ввести размягченное сливочное масло, добавить тертую цедру лимона и лимонный сок, снова взбить. Выложить начинку на тесто, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 45 минут.



Для теста

- 200 г пшеничной муки
- 50 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 80 мл холодной воды
- Соль по вкусу

Для начинки

- 200 г филе курицы
- 300 г шампиньонов
- 100 г репчатого лука
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

Для заливки

- 200 мл сливок
- 2 яйца
- 150 г сыра твердых сортов
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для украшения

- Веточка тимьяна
- Черный перец горошком
- Свежие шампиньоны

- 1** Сливочное масло нарубить ножом, всыпать муку, вбить яйцо, добавить холодную воду и соль, замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30 минут.
- 2** Филе курицы отварить, охладить, мелко нарезать, смешать с измельченными и обжаренными в растительном масле (40 мл) грибами и луком, посолить.
- 3** Тесто выложить в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом (10 мл), сформовать бортики и поместить на основу начинку. Яйца взбить со сливками с помощью блендера, добавить сыр, натертый на крупной терке, молотый перец и соль. Залить пирог приготовленной смесью, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

Совет

После сигнала о готовности оставить пирог в чаше еще на 10 мин, затем переложить его на блюдо и украсить горошинками перца, веточкой тимьяна и ломтиками шампиньона.



ПИРОГ С МАЛИНОЙ

«Выпечка»

80 минут



1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, добавить сливочное масло (140 г), ванилин и замесить тесто.

- 400 г пшеничной муки
- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 150 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 250 г малины
- 50 г сахарной пудры
- Ванилин по вкусу

2 На дно чаши мультиварки, смазанной сливочным маслом (10 г), выложить малину, затем влить тесто. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.

3 После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ С ОРЕХАМИ И КЛУБНИКОЙ

«Выпечка»

100 минут

Для теста

- 350 г пшеничной муки
- 100 г сахара
- 120 г сливочного масла
- 2 яйца
- 10 г разрыхлителя для теста
- Шоколадный сироп по вкусу

Для начинки

- 100 г сахара
- 150 г клубники

- 100 г очищенного фундука

- 100 г миндаля
- 200 г сметаны
- 50 г муки
- 2 яйца

Для украшения

- Ягоды клубники
- Сахарная пудра

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла



1 Для приготовления теста яйца взбить с сахаром с помощью миксера, влить растопленное сливочное масло, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, замесить тесто, скатать его в шар и поместить в холодильник на 20 минут.

2 Сметану смешать с сахаром и яйцами, всыпать муку, добавить измельченные

орехи и нарезанную клубнику. Часть теста выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и сформовать бортики. Поместить на него начинку и накрыть оставшимся тестом. Полить пирог шоколадным сиропом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

3 После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо, украсить ягодами клубники и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ С ОРЕХАМИ И ЯБЛОКАМИ



- 1** Яблоки очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Размягченное сливочное масло (150 г) взбить с сахаром с помощью миксера, добавить яйца, ванилин, снова взбить.

- 180 г пшеничной муки
- 180 г сливочного масла
- 200 г яблок
- 50 г очищенных грецких орехов
- 180 г сахара
- 3 яйца
- Ванилин по вкусу

«Выпечка» 90 минут

- 2** Постепенно всыпать в массу просеянную муку, вымесить тесто, ввести в него яблоки и перемешать, затем выложить его в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, и посыпать измельченными грецкими орехами. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

ПИРОГ МЕДОВЫЙ С ОРЕХАМИ

- 200 г пшеничной муки
- 200 мл воды
- 150 г сахара
- 100 мл растительного масла
- 100 г ядер грецких орехов
- 100 г меда
- 60 г порошка какао
- 10 г разрыхлителя для теста
- 20 г сливочного масла
- Молотые имбирь, мускатный орех, корица, душистый перец и гвоздика по вкусу

Для украшения

- Ядра грецких орехов
- Груша
- Лимонный сок

«Выпечка» 110 минут

- 1** Растительное масло влить в горячую воду, добавить мед, сахар и порошок какао. Сироп довести до кипения и охладить. Всыпать в него просеянную муку, разрыхлитель и пряности, добавить измельченные грецкие орехи и тщательно перемешать. Влить тесто в чашу мультиварки, смазанную сли-



вочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 65 минут.

- 2** После сигнала о готовности оставить пирог в чаше еще на 10 мин, затем переложить на блюдо, украсить очищенными от кожицы ломтиками груши, сбрызнутыми лимонным соком, и посыпать измельченными грецкими орехами.



ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ С КЛУБНИКОЙ



- 1** Сливочное масло (100 г) растереть с мукой и сахаром в крошку, добавить смета-

- 400 г пшеничной муки
- 120 г сахара
- 120 г сливочного масла
- 60 г сметаны
- 50 г сахарной пудры
- 300 г клубники

«Выпечка»

100 минут

ну, замесить тесто. Выложить его в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, и разровнять.

- 2** Клубнику размять с сахарной пудрой и выложить на тесто. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 70 минут.

«Выпечка»

110 минут

Для теста

- 150 г пшеничной муки
- 80 г сливочного масла
- 80 г творога
- 15 г сахара
- 1 яичный желток
- 100 мл сливок
- Ванилин и соль по вкусу

- 120 г сахара

- 30 г коричневого сахара
- 3 яичных желтка
- 1 кг слив без косточек
- Ванилин по вкусу

Для украшения

- 30 г лепестков миндаля

Для начинки

- 60 г пшеничной муки
- 180 г сливочного масла

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла

- 1** Сливочное масло растереть с творогом и мукой, добавить сахар, соль и ванилин, влить сливки, замесить тесто, скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 15 минут.

- 2** Выложить половину теста в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, наколоть вилкой, смазать взбитым яичным желтком, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 15 минут.

ПИРОГ СО СЛИВАМИ



- 3** Для приготовления начинки смешать сахар с растопленным сливочным маслом, яичными желтками, ванилином и мукой, добавить нарезанные сливы, выложить массу на основу и накрыть оставшимся тестом. Готовить пирог в режиме «Выпечка» 60 минут.

- 4** После звукового сигнала переложить на блюдо и посыпать лепестками миндаля.

ПИРОГ С ФИЗАЛИСОМ



- 1** Размягченное сливочное масло (100 г) взбить с сахаром, лимонным соком и тертой цедрой, добавить яичные желтки, измельченные фисташки, молотые сухари и муку.

- 125 г сливочного масла
- 125 г сахара
- 4 яйца
- 500 г пшеничной муки
- 50 г лимона
- 200 г сухарей
- 50 г очищенных фисташек
- 100 г сахарной пудры
- 500 г физалиса



- 2** Белки взбить отдельно, добавив немного лимонного сока, и соединить с приготовленной ранее массой.
- 3** На пласт теста выложить измельченный физалис, посыпать его сахарной пудрой (50 г), скрутить в виде рулета, свернуть его в круг, выложить в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.
- 4** После сигнала о готовности выложить пирог на блюдо и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

- 250 г пшеничной муки
- 20 г сливочного масла
- 150 г черники
- 10 мл растительного масла
- 3 яйца
- 250 г сахара



- 1** Яйца растереть с сахаром, добавить муку (220 г) и масло и перемешать. Чернику промыть, откинуть на дуршлаг, добавить 30 г муки, тщательно перемешать.
- 2** Половину теста выложить в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом. По нему распределить чернику и накрыть ее оставшимся тестом. Выбрать режим «Выпечка» и готовить 60 минут.



ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ



ПИРОГ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ



- 300 г пшеничной муки
- 400 г черной смородины
- 300 г сахара
- 4 яйца
- 10 г разрыхлителя для теста
- 30 г сливочного масла
- Соль по вкусу

«Выпечка» 90 минут

1 Яйца взбить с сахаром с помощью блендера, всыпать просеянную муку с разрыхлителем и солью и перемешать.

2 Тесто выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сверху равномерно распределить промытую и подсушенную черную смородину, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

ПИРОГ С АНТОНОВКОЙ

- 250 г пшеничной муки
- 1 кг антоновки
- 300 г сметаны
- 150 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 яйцо
- 10 г разрыхлителя для теста
- Молотая корица и соль по вкусу

«Выпечка» 90 минут

1 Просеянную муку (200 г) смешать с размягченным сливочным маслом, добавить 100 г сметаны, разрыхлитель и соль, тесто тщательно вымесить. Выложить его в чашу мультиварки, выстеленную пергаментной бумагой, разровнять и сделать бортики.

2 Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками и выложить на тесто. Оставшуюся сметану смешать с 50 г муки, добавить сахар, яйцо и корицу. Смесь взбить и залить ею яблоки. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.



Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 1 яйцо
- 100 мл воды
- 50 г топленого масла
- Соль по вкусу

Для начинки

- 1,5 кг яблок
- 120 г топленого масла
- 100 г сахара
- 100 г изюма без косточек
- 80 г молотых сухарей

Для украшения

- Взбитые сливки
- Лепестки миндаля
- Сахарная пудра

Для смазывания

- Растопленное сливочное масло

- 1** Муку просеять горкой, сделать в центре углубление, вбить яйцо, добавить масло и соль, замесить тесто, постепенно вливая теплую воду. Из теста сформовать шар, смазать его маслом и поместить в холодильник на 30 мин. Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, добавить измельченные грецкие орехи, сахар, промытый изюм, вино и молотую корицу.
- 2** В чашу мультиварки с разогретым маслом всыпать молотые сухари, жарить в режиме «Выпечка» 5 мин и переложить в миску. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, смазать его растопленным маслом, посыпать сухарями и выложить начинку, не доходя до краев 3 см.
- 3** Загнуть края теста вверх, свернуть рулет, смазать его маслом, выложить в чашу мультиварки, выстеленную пергаментной бумагой, и готовить в режиме «Выпечка» 30 мин. После звукового сигнала пирог перевернуть и выпекать еще 10 минут.

Совет

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой и лепестками миндаля, нарезать, разложить по порционным тарелкам и подать со взбитыми сливками.





ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ВОЗДУШНЫЙ



- 250 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 200 г яблок
- 250 г сахара
- 20 мл растительного масла
- 40 г сахарной пудры
- Ванилин по вкусу

«Выпечка»

90 минут

- 1** Яйца разбить в миску, добавить ванилин и сахар, взбить с помощью блендера. Яблоки мелко нарезать, добавить в яич-

ную массу, всыпать просеянную муку и тщательно перемешать.

- 2** Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 мин. После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Для теста

- 450 г пшеничной муки
- 230 мл молока
- 70 г сахара
- 1 яйцо
- 80 г маргарина
- 40 г сухих дрожжей
- Соль по вкусу

- 100 г сахара
- 30 г картофельного крахмала

Для украшения

- 100 г веточек красной смородины

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

Для начинки

- 200 г ягод красной смородины
- 200 г яблок

«Выпечка»

120 минут

- 1** В теплое молоко всыпать 20 г сахара и 150 г муки, смешанной с сухими дрожжами. Оставить опару на 30 мин в теплом месте. В подошедшую опару добавить яйцо, соль, оставшийся сахар, расплавленный маргарин, 300 г муки и вымесить тесто. Для приготовления начинки яблоки нарезать ломтиками.



Сахар смешать с крахмалом, пересыпать яблоки и смородину.

- 2** Тесто разделить на две неравные части, большую выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и сформовать бортики. Поместить на него начинку. Оставшееся тесто скатать в жгуты и выложить из них решетку. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 мин. После сигнала о готовности выложить пирог на блюдо и украсить свежими ягодами красной смородины.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И ПЕРСИКАМИ



- 250 г сахара
- 5 яиц
- 250 г пшеничной муки
- 200 г персиков
- 100 г яблок
- 30 г сливочного масла
- Ванилин и молотая корица по вкусу

«Выпечка» 90 минут

1 Яичные белки отделить от желтков и взбить с сахаром с помощью миксера. Перемешать белки с желтками и мукой, добавить ванилин.

2 Выложить часть теста в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сверху распределить нарезанные ломтиками персики и яблоки. Залить начинку оставшимся тестом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

3 Готовый пирог слегка охладить, выложить на блюдо и посыпать корицей.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И МАНТО

- 350 г пшеничной муки
- 250 г сахара
- 250 мл молока
- 200 г яблок
- 10 г разрыхлителя для теста
- 200 г манго
- 120 г сливочного масла
- Соль по вкусу

«Выпечка» 80 минут

1 Муку просеять, смешать с солью, разрыхлителем и сахаром (200 г), соединить с размягченным сливочным маслом (100 г), влить теплое молоко, вымесить тесто и поместить его в холодильник на 15 минут.

2 Яблоки и манго очистить, нарезать ломтиками. Тесто выложить в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, сверху разложить ломтики яблок и манго так, чтобы они напоминали цветок розы. Присыпать фрукты 50 г сахара, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.





ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



- 300 г пшеничной муки
- 300 г яблок
- 2 яйца
- 125 мл молока
- 130 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 70 мл растительного масла
- 80 г очищенных грецких орехов
- 40 мл лимонного сока
- Молотая корица и соль по вкусу

«Выпечка»

90 минут

1 В теплое молоко всыпать сахар (100 г), добавить яйца, муку, растительное масло, корицу и соль, вымесить тесто и оставить его на 15 мин в теплом месте. Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.

2 В чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом (20 г), выложить тесто, оставив немного для посыпки, сверху распределить яблоки, измельченные грецкие орехи, кусочки сливочного масла (30 г) и теста, посыпать все оставшимся сахаром. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

«Выпечка»

90 минут

ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ С БАНАНАМИ

- 350 г муки
- 4 яйца
- 250 г сахара
- 10 г цедры апельсина
- 10 г разрыхлителя для теста
- 400 г очищенных бананов
- 300 г яблок



1 Бананы размять в пюре. Просеянную муку соединить с яйцами, бананами и сахаром, добавить тертую цедру апельсина и разрыхлитель, перемешать.

2 Влить тесто в чашу мультиварки, выстеленную пергаментной бумагой, и выложить очищенные от кожицы и крупно нарезанные яблоки. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ЯБЛОКАМИ



- 1** Яйца растереть с сахаром и размягченным сливочным маслом, всыпать муку с разрыхлителем и ванилином, замесить тесто. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее тесто, разровнять.

Для теста

- 160 г пшеничной муки
- 2 яйца
- 60 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 10 г разрыхлителя для теста
- Ванилин по вкусу

- 200 г сметаны
- 3 яйца
- 50 г картофельного крахмала
- 80 г сахара

Для смазывания чаши

- 20 мл растительного масла

Для начинки

- 400 г яблок



- 2** Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать и выложить на тесто. Яйца взбить с сахаром, сметаной и крахмалом, залить полученной массой начинку.
- 3** Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 80 мин. После сигнала о готовности оставить пирог в мультиварке с открытой крышкой еще на 30 минут.

ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ПЕРСИКАМИ

- 250 мл молока
- 100 г сахара
- 10 г сухих дрожжей
- 80 мл растительного масла

- 600 г пшеничной муки
- 400 г персиков
- Лепестки миндаля и соль по вкусу

- 1** Просеянную муку смешать с дрожжами, сахаром и солью, влить растительное масло (60 мл) и молоко, замесить тесто. Выложить его в чашу мультиварки, смазанную оставшимся растительным маслом, и сформовать бортики.
- 2** Поместить на тесто персики, нарезанные ломтиками, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.
- 3** Готовый пирог украсить лепестками миндаля.





ПИРОГ «ТАРТ ТАТЕН» С ЯБЛОКАМИ



1 В сотейнике растопить 80 г сливочного масла, посыпать его сахаром и нагревать до тех пор, пока он не карамелизуется, затем снять с огня. Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками, выложить в сотейник с карамелью,

- 200 г пшеничной муки
- 200 г сливочного масла
- 100 мл воды
- 150 г сахара
- 1 кг яблок
- Веточки тимьяна и соль по вкусу

«Выпечка»

100 минут

снова поставить на огонь, карамелизовать 15 мин, не перемешивая.

2 Муку просеять, смешать с солью и охлажденным сливочным маслом (100 г), натертым на крупной терке, растереть тесто в крошку, влить воду и перемешать. В чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выложить карамелизованные яблоки, накрыть тестом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 мин. Готовый пирог украсить веточками тимьяна и подать на стол.

ПИРОГ «ТАРТ ТАТЕН» С АНАНАСАМИ

«Выпечка»

100 минут

- 400 г творога
- 300 г пшеничной муки
- 200 г сливочного масла
- 100 мл ледяной воды
- 200 г ананасов (консервированных)
- 500 г тростникового сахара
- Сахарная пудра, мята и соль по вкусу

1 В сотейнике растопить 90 г масла, посыпать его сахаром (250 г), нагревать до тех пор, пока он не карамелизуется, затем снять с огня. Ананасы выложить в сотейник с карамелью, снова поставить на огонь, карамелизовать 15 мин, не перемешивая. Творог растереть с оставшимся сахаром. Муку просеять, смешать с солью и охлажденным маслом (90 г), натертым на крупной терке, растереть тесто в крошку, влить воду и перемешать.



2 В чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, поместить тесто, сделать бортики, выложить часть творога, затем немного карамелизованных ананасов, затем снова творог и ананасы, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 мин. Посыпать готовый пирог сахарной пудрой и украсить листиками мяты.

Для теста

- 450 г пшеничной муки
- 140 мл молока
- 130 мл воды
- 60 мл растительного масла
- 60 г сливочного масла
- 60 г сахара
- 15 г сухих дрожжей
- Соль по вкусу

Для начинки

- 300 г сливочного сыра
- 100 г сахара

Для глазури

- 250 г сахарной пудры
- 1 яичный белок
- 10 мл лимонного сока

Для смазывания теста и чаши

- 70 г сливочного масла



Совет

После сигнала о готовности переложить пирог на блюдо и покрыть глазурью.

1 В теплое молоко, разведенное водой, всыпать сахар и соль, добавить растопленное сливочное масло, влить растительное масло, ввести муку, смешанную с сухими дрожжами, замесить тесто и оставить его на 60 мин в теплом месте.

2 Разделить тесто на две равные части, раскатать их в пласты и смазать растопленным сливочным маслом (50 г). Сливочный сыр взбить с сахаром. Разрезать один из пластов теста на 12 частей, выложить на каждую немного сырной начинки. Сложить каждый кусочек пополам и зацепить края.

3 Оставшийся пласт выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом (20 г), на нем по спирали разместить кусочки теста с начинкой, формируя розу. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 мин. Охлажденный яичный белок взбить с сахаром и лимонным соком и залить пирог.



ПИРОЖКИ С КЛУБНИКОЙ

«Выпечка»

120 минут



1 Молоко взбить с яйцом с помощью блендера, добавить размягченное сливочное масло (80 г) и снова взбить. Всыпать в молочную смесь 50 г сахара, муку, смешанную с разрыхлителем и солью, замесить тесто, поместить его в морозилку на 40 минут.

- 250 г пшеничной муки
 - 100 г сливочного масла
 - 50 мл молока
 - 1 яйцо
 - 100 г сахара
 - 5 г разрыхлителя для теста
 - 100 г клубники
 - 15 г картофельного крахмала
 - Соль по вкусу
- Для украшения**
- 200 г клубники

2 Клубнику промыть, измельчить, пересыпать крахмалом и оставшимся сахаром. Тесто раскатать, вырезать из него круги, на середину каждого выложить немного начинки и сформовать пирожки, защипнув края. Выложить изделия в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 мин. После сигнала о готовности выложить пирожки на блюдо и украсить свежими ягодами клубники.

ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ЯБЛОКАМИ

«Выпечка»

60 минут

- 500 г слоеного теста
- 400 г яблок
- 60 мл растительного масла
- 100 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 1 яичный белок

1 Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками, выложить в чашу мультиварки с разогретой смесью растительного (40 мл) и сливочного масла, готовить в режиме «Выпечка» 3 мин, затем всыпать сахар, жарить еще 4 минуты.

2 Тесто раскатать, нарезать квадратами, на середину каждого положить немного начинки, сформовать пирожки, выложить их в чашу мультиварки, смазанную оставшимся растительным маслом, смазать взбитым белком. Выпекать пирожки в прежнем режиме в течение 40 минут.



ПИРОЖКИ С ПОВИДЛОМ



- 1** Дрожжи развести в теплом молоке, всыпать 30 г сахара и 100 г муки, перемешать. Оставить опару в теплом месте на 30 мин. Яйца взбить с сахаром (70 г) и ванилином, добавить их в опару вместе

- 700 г пшеничной муки
- 300 г повидла
- 200 мл молока
- 30 г сухих дрожжей
- 100 г сливочного масла
- 130 г сахара
- 2 яйца
- 1 яичный белок
- Ванилин по вкусу



с растопленным сливочным маслом, всыпать муку (600 г), замесить тесто и оставить на 1,5 часа.

- 2** Раскатать тесто в пласт, вырезать из него круги, на середину каждого выложить немного повидла, по обеим сторонам сделать надрезы и перекрестить полоски, после этого пирожки поместить в чашу мультиварки, смазать взбитым белком, посыпать сахаром, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

ПИРОЖКИ С ПОМИДОРАМИ И БРЫНЗОЙ

Для теста

- 1 кг пшеничной муки
- 250 мл горячей воды
- 100 мл растительного масла
- 10 г сахара
- Соль по вкусу

- 600 г помидоров
- 2 зубчика чеснока
- Зелень укропа и соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

Для начинки

- 220 г брынзы

- 1** В горячей воде растворить сахар и соль, влить растительное масло, всыпать муку, вымесить тесто и оставить его в теплом месте на 30 мин. Брынзу размять, смешать с измельченным чесноком, мелко нарезанными помидорами и рубленой зеленью укропа, добавить соль.

- 2** Тесто раскатать в пласт, вырезать из него круги, выложить на каждый не-



много начинки, сформовать пирожки в виде узелков, выложить их в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.

ПИРОЖКИ С ФАСОЛЬЮ

«Выпечка»

100 минут



- 1** Растительное масло (100 мл) соединить с водой и водкой, всыпать дрожжи.
- 2** Муку просеять, соединить с сахаром и солью, влить дрожжевую смесь, перемешать, оставить тесто на 30 мин в теплом месте. Лук нашинковать, выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом (30 мл), готовить в ре-

- 1 кг пшеничной муки
- 150 мл растительного масла
- 100 г репчатого лука
- 450 мл воды
- 300 г отварной фасоли
- 50 мл водки
- 80 г сахара
- 15 г сухих дрожжей
- Хмели-сунели и соль по вкусу

жиме «Выпечка» 5 мин, добавить соль и хмели-сунели, смешать с отварной фасолью и измельчить с помощью блендера.

- 3** Тесто раскатать в пласт, нарезать из него круги, на середину каждого выложить немного начинки, защипнуть края, сформовать пирожки, выложить их в чашу, смазанную оставшимся маслом, и выпекать в прежнем режиме в течение 40 мин. Через 20 мин после активации программы пирожки можно перевернуть, если они сильно подрумянились снизу.

«Выпечка»

70 минут

Для теста

- 800 г пшеничной муки
- 250 мл молока
- 1 яйцо
- 60 мл растительного масла
- Соль по вкусу

- 4 зубчика чеснока
- 100 г репчатого лука
- 80 г майонеза
- 100 мл растительного масла
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для начинки

- 600 г фарша из баранины

- 1** В молоко добавить соль и растительное масло, довести до кипения, снять с огня, всыпать 150 г муки, перемешать, охладить, добавить яйцо и остальную муку, замесить тесто. В мясной фарш добавить молотый перец, соль, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, мелко нарезанный лук, майонез и перемешать. Тесто скатать в валик, нарезать кусочками, раскатать из каждого круг, на середину которого выложить по 60 г фарша.

ПИРОЖКИ С МЯСОМ



- 2** Сложить круги теста пополам, защипнуть края, сверху сделать надрезы, выложить изделия в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом, готовить в режиме «Выпечка» 30 мин. При необходимости через 15 мин после начала действия программы изделия можно перевернуть на другую сторону.

ПИРОЖКИ С ГОВЯДИНОЙ И КАПУСТОЙ

Для теста

- 500 г пшеничной муки
- 270 мл теплой воды
- 15 мл растительного масла
- 7 г сухих дрожжей
- 20 г сахара
- 8 г соли

Для начинки

- 300 г белокочанной капусты
- 250 г фарша из говядины
- 50 г репчатого лука
- 25 г томатной пасты
- 60 мл растительного масла
- Черный молотый перец и соль по вкусу

Для обжаривания

- 500 мл растительного масла

- 1** Из муки, воды, масла, дрожжей, сахара и соли замесить тесто, накрыть его пищевой пленкой и оставить в тепле на 2 часа.
- 2** Выбрать на мультиварке режим «Выпечка» и установить таймер на 45 мин. В чашу налить масло (30 мл), выложить мелко нарубленный лук и жарить, помешивая, 2 мин. Добавить нашинкованную капусту, немного соли и закрыть крышку. Перемешивать каждые 15 мин. За 10 мин до выключения мультиварки добавить томатную пасту, при необходимости досолить, перемешать и закрыть крышку. Готовую капусту поместить в чистую емкость.
- 3** Выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 25—30 мин. Разогреть масло (30 мл), добавить фарш, посолить и поперчить. Жарить, помешивая, до готовности, затем охладить и соединить с капустой.
- 4** Тесто разделить на равные части и размять их в лепешки. В центр каждой выложить немного начинки и защипнуть края. Выбрать режим «Мультиповар» и установить температуру 180 °С. В разогретое масло погружать изделия швом вниз и готовить по 5 мин с каждой стороны.





ПИРОЖКИ С РЫБОЙ И РИСОМ



Для теста

- 500 г пшеничной муки
- 60 мл растительного масла
- 20 г сухих дрожжей
- 1 яйцо

- 250 мл молока

- Соль по вкусу

Для начинки

- 130 г риса
- 700 г филе морской рыбы

- 150 г репчатого лука

- 1,5 л рыбного бульона

- Лавровый лист, черный перец горошком, черный молотый перец и соль по вкусу

Для украшения

- Листья салата
- Зелень петрушки

Для смазывания чаши

- 30 мл растительного масла

- 1** Смешать муку и дрожжи, ввести яйцо, растительное масло, молоко и соль. Тесто тщательно вымесить и оставить в теплом месте на 30 мин. Затем вымесить его еще раз и держать в тепле 45 минут.
- 2** Бульон довести до кипения, добавить перец горошком, лавровый лист, 1 луковицу и соль, варить 15 мин, затем процедить и снова влить в чашу. Рис всыпать в бульон, добавить оставшийся нашинкованный лук, выбрать режим «Тушение» и выставить таймер на 30 минут.
- 3** После сигнала о готовности рис переложить в миску, слить лишний бульон и охладить. Филе рыбы нарезать средними кусочками, смешать с рисом, добавить соль и молотый перец. Тесто разделить на 12 частей, раскатать их в лепешки, на середину каждой выложить немного фарша и сформовать пирожки.
- 4** Поместить изделия в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, влить немного бульона и обмазать пирожки. Готовить их в режиме «Выпечка» 60 минут.
- 5** Изделия выложить на блюдо, выстеленное листьями салата, и украсить петрушкой.

ВАТРУШКА



- 1** Муку, смешанную с солью, растереть с размягченным сливочным маслом и сахаром в крошку, замесить тесто. Творог

Для теста

- 400 г пшеничной муки
- 80 г сахара
- 100 г сливочного масла
- Соль по вкусу

Для начинки

- 400 г творога
- 2 яйца

- 120 г сахара
- Ванилин по вкусу

Для украшения

- Сахарная пудра

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла

измельчить с помощью блендера, смешать с яйцами, сахаром и ванилином.

- 2** Тесто выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, сделать в нем углубление. Творожную начинку выложить в углубление в тесте, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 минут.

«Выпечка»

110 минут

Для теста

- 200 мл кефира
- 100 г сливочного масла
- 15 г сухих дрожжей
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 1 г ванилина
- 700 г пшеничной муки
- Соль по вкусу

Для начинки

- 650 г творога
- 2 яйца
- Сахар и ванилин по вкусу

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла

- 1** Из кефира, муки, размягченного сливочного масла, дрожжей, сахара и яиц замесить тесто, добавить ванилин и соль, оставить в теплом месте на 40 мин. Творог соединить с яйцами и сахаром, добавить ванилин, массу тщательно перемешать.
- 2** Подошедшее тесто выложить на рабочую поверхность, присыпанную мукой, и разделить его на кусочки. Расплющить каждый в лепешку, выложить в чашу мультиварки, смазанную сли-

ВАТРУШКИ НА КЕФИРЕ



вочным маслом, сделать в лепешках углубление и заполнить творожной начинкой. Выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.



БУЛОЧКИ С НАЧИНКОЙ

«Выпечка»

150 минут



Для теста

- 1 кг пшеничной муки
- 15 г сухих дрожжей
- 200 мл кефира
- 150 мл теплой воды
- 100 г сахара
- 1 яйцо
- 30 г тертой цедры апельсина
- 50 г сливочного масла

- Ванилин и соль по вкусу

Для начинки

- 150 г яблочного джема

- 1 яйцо
- 100 г сгущенного молока

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла

- 1** В 50 мл теплой воды всыпать дрожжи, 10 г сахара, 40 г муки, перемешать, оставить опару на 15 мин. В просеянную муку (960 г) добавить ванилин, сахар (90 г) и соль, взбить яйцо.
- 2** Кефир разбавить 100 мл теплой воды, влить в мучную смесь вместе с опарой, добавить растопленное сливочное масло и тертую цедру апельсина, вымесить тесто и оставить его на 60 мин в теплом месте.
- 3** Разделить тесто на равные части и скатать шарики. Джем смешать со сгущенным молоком и яйцом, взбить массу с помощью миксера. Каждый шарик расплющить в лепешку, выложить на середину немного начинки и сформовать булочки.
- 4** Выложить изделия в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.

БУЛОЧКИ С БРЫНЗОЙ И ЧЕСНОКОМ

«Выпечка»

150 минут

- 1 кг пшеничной муки
- 60 г сахара
- 25 г сухих дрожжей
- 250 мл молока
- 40 мл растительного масла
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 3 зубчика чеснока
- 60 г сливочного масла
- 100 г брынзы
- Зеленый лук и соль по вкусу

- 1** Дрожжи смешать с сахаром (30 г), влить 100 мл теплой воды, оставить опару на 20 мин в теплом месте. Затем добавить в нее просеянную муку, 30 г сахара, соль, растительное масло и теплое молоко. Замесить тесто, накрыть его пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 40 минут.
- 2** Яйца нарубить, смешать с нашинкованным зеленым луком, измельченной брынзой, чесноком, пропущенным через чесночницу, и сливочным маслом (40 г), добавить соль.
- 3** Тесто нарезать кусочками, каждый раскатать в лепешку, поместить на середину начинку, сформовать булочки, выложить их в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, и выбрать режим «Выпечка» на 60 минут.





- 400 г пшеничной муки
- 10 г сухих дрожжей
- 60 мл теплой воды
- 100 г сахара
- 180 мл молока
- 130 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 100 г мака
- Тертый шоколад, ванилин и соль по вкусу

«Подогрев»

«Выпечка»

150 минут

1 В теплой воде развести дрожжи, добавить 10 г сахара и поместить в теплое место на 20 мин. Яйцо взбить с оставшимся сахаром с помощью миксера, влить растопленное сливочное масло (100 г), отлить 60 мл смеси для смазывания булочек.

2 Влить в опару теплое молоко, соединить ее с яичной смесью, всыпать муку, ванилин и соль, оставить в теплом месте на 30 мин. Тесто разрезать на куски, скатать каждый в шарик, размять в лепешку, положить в середину немного мака и защипнуть.

3 Вложить булочки швом вниз в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом (30 г). Выбрать режим «Подогрев» и выставить таймер на 30 мин. После звукового сигнала смазать булочки оставшейся яичной смесью и готовить в режиме «Выпечка» 50 мин. Остывшие изделия посыпать тертым шоколадом.

ПЛЕТЕНКА С МАКОМ

«Выпечка»

150 минут



- 1 Дрожжи развести в 120 мл теплой воды, добавить 200 г просеянной муки и соль, поместить опару в теплое место на 20 мин. В оставшейся теплой воде растворить сахар, добавить к опаре вместе с размягченным сливочным маслом (20 г), всыпать

- 500 г пшеничной муки
- 250 мл воды
- 10 г сухих дрожжей
- 40 г сливочного масла
- 30 г сахара
- 20 г мака
- 1 яйцо
- Соль по вкусу

муку (300 г), вымесить тесто и оставить его в теплом месте на 60 минут.

- 2 Разделить тесто на три равные части, раскатать каждый кусок в узкий длинный пласт. Свернуть их по длинной стороне в рулет, сплести из трех рулетов косичку, смазать ее взбитым яйцом и посыпать маком. Положить плетенку в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.

ПЛЕТЕНКА С МАКОМ И КОРИЦЕЙ

Для теста

- 220 г пшеничной муки
- 120 мл молока
- 15 г сухих дрожжей
- 30 г сливочного масла
- 1 яичный желток
- 30 г сахара
- Соль по вкусу

- 100 г сахара

- 50 г мака
- 15 г молотой корицы

Для смазывания чаши

- 20 г сливочного масла

Для смазывания изделия

- 1 яичный желток

Для начинки

- 60 г сливочного масла

«Выпечка»

150 минут



- 1 В теплое молоко всыпать сахар, соль и дрожжи, оставить опару в теплом месте на 20 мин, затем ввести желток, влить растопленное сливочное масло (30 г), добавить просеянную муку, замесить тесто, скатать его в шар и оставить на 50 мин в теплом месте.

- 2 Раскатать тесто в пласт, смазать растопленным сливочным маслом (60 г). Сахар смешать с корицей и маком, посыпать те-

сто, свернуть рулет. Разрезать его вдоль, перекручивая обе половинки, и сформовать кольцо. Выложить изделие в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 мин. После сигнала о готовности смазать плетенку взбитым яичным желтком и готовить в прежнем режиме еще 10 минут.



*ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ,
ПАНКЕЙКИ, ПЕЧЕНЬЕ,
ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ*



Для теста

- 400 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 250 г сахара
- 250 мл молока
- 80 г порошка какао
- 20 г растворимого кофе
- 80 мл растительного масла
- 20 г разрыхлителя для теста
- Кондитерская посыпка по вкусу

- 50 г сахара
- 30 г пшеничной муки
- 50 г черного шоколада
- Ванилин по вкусу

Для глазури

- 150 г сметаны
- 100 г черного шоколада
- 25 г сливочного масла

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

Для крема

- 250 мл молока
- 2 яичных желтка



Совет

Готовый бисквит
разрезать на коржи,
прослоить их кремом,
на верхний слой
нанести глазурь.

1 Сахар взбить с яйцами с помощью миксера, влить молоко и растительное масло, постепенно всыпать муку, смешанную с кофе, разрыхлителем и порошком какао. Тесто вымесить, выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 45 мин. После сигнала о готовности бисквит переложить на блюдо и охладить.

2 Для приготовления крема в сотейник влить молоко, довести его до кипения, при постоянном помешивании растопить в нем шоколад. Яичные желтки взбить с сахаром, ванилином и мукой, влить 30 мл шоколадного молока, тщательно перемешать, соединить с оставшимся шоколадным молоком и нагревать на слабом огне до тех пор, пока крем не загустеет.

3 Для приготовления глазури растопить шоколад на водяной бане, добавить сметану, нагревать при постоянном помешивании на слабом огне, пока глазурь не загустеет. В горячую глазурь добавить сливочное масло и тщательно перемешать.



ТОРТ С КЛУБНИКОЙ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ



Для теста

- 300 г пшеничной муки
- 10 г разрыхлителя для теста
- 7 яиц
- 250 г сахара
- Ванилин по вкусу

Для крема

- 500 мл сливок
- 80 г сахарной пудры
- 30 г желатина
- 50 мл холодной воды

Для украшения

- 200 г клубники
- Рубленые фисташки

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, постепенно всыпать просеянную муку, разрыхлитель и ванилин. Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.

2 После сигнала о готовности оставить бисквит в чаше еще на 10 мин в режиме «Подогрев», затем выложить на разделочную доску, охладить и разрезать на коржи. Желатин замочить в холодной воде на 30 мин, затем подогреть на слабом огне до полного растворения и охладить.

3 Сливки взбить с сахарной пудрой с помощью миксера, аккуратно влить желатин, не переставая взбивать. Готовый крем поместить в холодильник на 20 мин. Переслоить коржи кремом, нанести его на верхний корж и украсить торт ягодами клубники и фисташками.



ТОРТ МЕДОВЫЙ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Для теста

- 800 г пшеничной муки
- 60 мл сливок
- 1 яйцо
- 120 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 150 г сливочного масла
- Ванилин и соль по вкусу

Для начинки

- 120 г сахара
- 200 г меда
- 180 г сливочного масла

- 120 мл сливок
- 1 яйцо
- 1 яичный желток
- 180 г очищенных кедровых орешков
- Соль по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

Для украшения

- Сахарная пудра

1 Сливки взбить с яйцом и ванилином с помощью миксера, всыпать муку, сахар, разрыхлитель и соль, затем добавить размягченное сливочное масло и замесить тесто. Выложить его в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и сформовать бортики.

2 Мед растопить на водяной бане, всыпать сахар и соль, довести смесь до кипения, затем добавить сливочное масло, массу слегка охладить, взбить с помощью блендера, влить сливки, вбить яйцо и яичный желток.

3 Выложить начинку на основу, посыпать очищенными кедровыми орешками, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 60 мин. Посыпать готовый торт сахарной пудрой.

«Выпечка»

90 минут





ПИРОЖНЫЕ БИСКВИТНЫЕ С МАЛИНОЙ



Для теста

- 250 г пшеничной муки
- 250 г сахара
- 5 яиц
- Ванилин по вкусу

Для смазывания чаши

- 30 г сливочного масла

Для украшения

- 100 г черного шоколада
- 100 г малины



1 Яйца взбить с сахаром с помощью миксера, добавить ванилин, аккуратно всыпать просеянную муку и замесить тесто.

2 Выложить его в чашу мультиварки, сма-

3 После сигнала о готовности выложить бисквит на разделочную доску, разрезать на пирожные, полить их растопленным шоколадом и украсить ягодами малины.



- 400 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 120 г сахара
- 100 г меда
- 10 г разрыхлителя для теста
- 500 г сметаны
- 90 г сахарной пудры
- 10 г загустителя для сливок

- 30 г сливочного масла
- Ванилин и куркума по вкусу

Для украшения

- 50 г черного шоколада
- 50 г очищенных грецких орехов
- Зелень

1 Сахар взбить с яйцами с помощью миксера, добавить растопленный мед, всыпать муку с разрыхлителем и тщательно перемешать.

2 Влить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 мин. Готовый бисквит охладить и нарезать из него круги для пирожных.

ПИРОЖНЫЕ МЕДОВЫЕ



3 Для приготовления крема охлажденную сметану смешать с сахарной пудрой, ванилином, куркумой и загустителем для сливок, взбить с помощью миксера. Собрать пирожные из кругов, переслаивая их кремом. Полить изделия растопленным шоколадом, посыпать измельченными грецкими орехами и украсить зеленью.

ПАНКЕЙКИ

- 300 г пшеничной муки
- 300 мл молока
- 1 яйцо
- 50 г сахара
- 10 г разрыхлителя для теста
- 10 г пищевой соды, погашенной уксусом
- 50 мл растительного масла

- 30 г сливочного масла
- Соль по вкусу

Для украшения

- Яблочный джем
- Сахарная пудра
- Шоколадный сироп

«Выпечка»

120 минут

1 Яичный желток взбить, смешать с молоком. Белок взбить с сахаром с помощью миксера, соединить с молочной смесью, всыпать муку, разрыхлитель и соль, влить растительное масло, добавить соду. Тесто тщательно перемешать и поместить в холодильник на 30 минут.

2 Готовить панкейки, как оладьи, в чаше мультиварки, смазанной сливочным маслом, в режиме «Выпечка» или «Жарка» по 15 мин с каждой стороны. Панкейки сложить стопкой, промазав яблочным джемом и шоколадным сиропом, и посыпать сахарной пудрой.



ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ И ТЫКВОЙ



- 700 г пшеничной муки
- 200 г плавленого сыра
- 200 г сливочного масла
- 80 г майонеза
- 400 г тыквы
- 3 яйца
- 200 г репчатого лука
- 20 г разрыхлителя для теста
- 30 г сахара
- 40 мл растительного масла
- Соль по вкусу

1 Тыкву очистить, удалить семена, мякоть натереть на мелкой терке. Лук нашинковать, выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом (30 мл), готовить в режиме «Выпечка» 5 мин, затем охладить.

2 Плавленый сыр натереть на крупной терке вместе со сливочным маслом, добавить тыкву, лук, майонез, сахар, соль.

3 Вбить в массу яйца, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, вымесить тесто, сформовать из него круглые печенья, выложить их в чашу мультиварки, смазанную оставшимся растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.

«Выпечка»

90 минут

ЯБЛОКИ В ТВОРОЖНОМ ТЕСТЕ

«Выпечка»

90 минут

- 500 г яблок
- 250 г пшеничной муки
- 200 г творога
- 200 г сливочного масла
- 30 мл лимонного сока
- 200 г сахара
- 1 яйцо
- Молотая корица и соль по вкусу

- 1** Муку просеять горкой, сделать в ней углубление, добавить в него протертый через сито творог, соль и рубленое охлажденное масло (180 г). Замесить густое однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30 минут.
- 2** Яблоки очистить, удалить сердцевину, припустить в течение 5 мин в небольшой кастрюле с добавлением лимонного сока, достать с помощью шумовки и обсушить.
- 3** Тесто раскатать в прямоугольный пласт на присыпанном мукой столе, нарезать на полоски, обернуть ими яблоки, внутрь которых насыпать сахар, смешанный с корицей, из кончика теста выполнить листики.
- 4** Покрыть изделия взбитым яйцом, положить в чашу мультиварки, смазанную оставшимся сливочным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 40 минут.





РОЗЫ ИЗ ЯБЛОК В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

«Выпечка»

70 минут



- 200 г слоеного теста
- 200 г яблок
- 300 мл воды
- 40 г сахара
- 30 г сахарной пудры
- 20 г сливочного масла



Совет

Выложить розы из яблок на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

- 1 Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками. В чашу мультиварки влить воду, всыпать сахар, варить в режиме «Суп» в течение 10 минут.
- 2 Яблоки небольшими порциями опустить в кипящий сироп на 2—3 мин, затем откинуть их на дуршлаг и дать стечь жидкости. Слоеное тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать полосками шириной 2 см.
- 3 На тесто выложить ломтики яблок кожей вверх, свернуть рулетики из яблок и теста, формируя розы. Переложить изделия в горячую чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут.

ВВЕДЕНИЕ.....	3
---------------	---

● ● ● КЕКСЫ ● ● ●

Кекс постный с клюквой	6
Кекс кокосовый с грушами	6
Кекс ванильный	7
Кекс апельсиновый	7
Кекс с кедровыми орешками	8
Кекс с мандаринами и корицей	8
Кекс с изюмом	9
Кекс с имбирем	9
Кекс с вишней	10
Кекс «Мраморный»	10
Кекс «Мраморный» с клубникой	11
Кекс «Мраморный» с яблоками	12
Кексы с маком и грецкими орехами ...	12

● ● ● КИШИ, БИСКВИТЫ, ● ● ●

ШАРЛОТКИ, МАННИКИ, ЧИЗКЕЙКИ

Киш «Лорен» с грибами и помидорами	14
Киш овощной	15
Киш с брюссельской капустой	16
Киш с брокколи, ветчиной и помидорами	17
Киш с тыквой и сыром	18
Киш с творогом, сыром и миндалем ...	19
Киш с ветчиной и шпинатом	20
Киш с ветчиной и луком	21
Киш с курицей	22
Киш с курицей и тыквой	23
Киш с курицей, грибами и помидорами	24
Киш с мясом	25
Киш с говядиной и грибами	26
Киш с семгой и брокколи	27
Бисквит с заварным кремом	28
Бисквит медовый с яблоками	29

Бисквит с яблоками	29
Бисквит с грушами	30
Бисквит шоколадный со смородиной	30
Шарлотка с яблоками и корицей	31
Шарлотка с персиками	31
Манник с сухофруктами	32
Манник с яблоками	32
Манник с творогом и клюквой	33
Чизкейк лимонный	33
Чизкейк творожный	34
Чизкейк с вишней	34
Чизкейк с творожным сыром	35
Чизкейк с орехами кешью	36

● ● ● ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ● ● ●

ВАТРУШКИ, БУЛОЧКИ, ПЛЕТЕНКИ

Пирог с бараниной	38
Пирог с курицей и артишоками	39
Пирог с курицей и грибами	40
Пирог с индейкой	41
Пирог с рыбой	41
Пирог с морской рыбой	42
Пирог со шпинатом и рыбой	42
Пирог со шпинатом и фетой	43
Пирог спиральный со шпинатом и сыром	44
Пирог спиральный с творогом	44
Пирог с творожно-ягодной начинкой. ...	45
Пирог овощной	45
Пирог с капустой	46
Пирог с капустой на сметане	47
Пирог морковный	47
Пирог с морковью и сыром	48
Пирог с грибами	48
Пирог сырный	49
Пирог молочный	49
Пирог из овсяных хлопьев	50





Пирог с абрикосами	50
Пирог с абрикосами и миндалем	51
Пирог с абрикосовым конфитюром	51
Пирог йогуртовый с абрикосами	52
Пирог ананасовый	52
Пирог ананасовый с корицей	53
Пирог апельсиновый	53
Пирог апельсиновый с корицей	54
Пирог с айвой и яблоками	54
Пирог с бананами и миндалем	55
Пирог с бананами и орехами	56
Пирог с вишней	56
Пирог с вишней и мороженым	57
Пирог шоколадный с вишней	57
Пирог с грейпфрутами	58
Пирог с клюквой	59
Пирог с клюквой и орехами	60
Пирог с клюквой и яблоками	60
Пирог лимонный	61
Пирог лоранский	62
Пирог с малиной	63
Пирог с орехами и клубникой	63
Пирог с орехами и яблоками	64
Пирог медовый с орехами	64
Пирог песочный с клубникой	65
Пирог со сливами	65
Пирог с физалисом	66
Пирог с черникой	66
Пирог с черной смородиной	67
Пирог с антоновкой	67
Пирог с яблоками	68
Пирог с яблоками воздушный	69
Пирог с яблоками и красной смородиной	69
Пирог с яблоками и персиками	70
Пирог с яблоками и манго	70
Пирог с яблоками и грецкими орехами	71

Пирог яблочный с бананами	71
Пирог открытый с яблоками	72
Пирог открытый с персиками	72
Пирог «Тарт Татен» с яблоками	73
Пирог «Тарт Татен» с ананасами	73
Пирог «Роза»	74
Пирожки с клубникой	75
Пирожки из слоеного теста с яблоками	75
Пирожки с повидлом	76
Пирожки с помидорами и брынзой	76
Пирожки с фасолью	77
Пирожки с мясом	77
Пирожки с говядиной и капустой	78
Пирожки с рыбой и рисом	79
Ватрушка	80
Ватрушки на кефире	80
Булочки с начинкой	81
Булочки с брынзой и чесноком	82
Булочки с маком	83
Плетенка с маком	84
Плетенка с маком и корицей	84

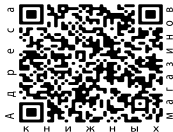
● ● ● **ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ,** ● ● ●
ПАНКЕЙКИ, ПЕЧЕНЬЕ,
ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

Торт шоколадный	86
Торт с клубникой и взбитыми сливками	87
Торт медовый с кедровыми орешками	88
Пирожные бисквитные с малиной	89
Пирожные медовые	89
Панкейки	90
Печенье с сыром и тыквой	91
Яблоки в творожном тесте	92
Розы из яблок в слоеном тесте	93



УКРАИНА

- по телефонам справочной службы
(050) 113-93-93 (МТС); (093) 170-03-93 (life)
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: www.bookclub.ua
- в сети фирменных магазинов
см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



РОССИЯ

- по телефонам справочной службы
+7 (4722) 73-22-73;
- e-mail: info@ksdbook.ru
- на сайте Клуба: www.ksdbook.ru
- «Книжный клуб»,
а/я 4, Белгород, 308961

Высылается бесплатный каталог

Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесса

тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

Москва

Бертельсманн Медиа Москва АО
Тел./факс +7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов, художников, переводчиков и редакторов**
e-mail: publish@bookclub.ua

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Все буде дуже смачно!»

Серия «Все будет очень вкусно!»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна

Рум'яна випічка.

Готуємо в мультиварці

(російською мовою)

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна

Румяная выпечка.

Готовим в мультиварке

Головний редактор *С. С. Скляр*

Завідувач редакції *К. В. Новак*

Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*

Редактор *О. М. Біркіна*

Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*

Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Коректори *О. М. Ляцева, Л. О. Шабельська*

Главный редактор *С. С. Скляр*

Заведующий редакцией *Е. В. Новак*

Ответственный за выпуск *И. Г. Веремий*

Редактор *Е. Н. Биркина*

Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*

Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Корректоры *О. Н. Ляцева, Л. О. Шабельская*

Підписано до друку 15.12.2015.

Формат 60х90/16. Друк офсетний.

Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 6.

Наклад пр. Зам. №

Подписано в печать 15.12.2015.

Формат 60х90/16. Печать офсетная.

Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 6.

Тираж экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»

Св. № ДК65 від 26.05.2000

61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а

E-mail: corp@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»:

308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано у друкарні «Фактор-Друк»

61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51

Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано в типографии «Фактор-Друк»

61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51

Тел.: + 3 8 057 717 53 57