

А Н Н А К И Т А Е В А

# ВЫПЕЧКА В МУЛЬТИВАРКЕ



**Maxwell**

моя первая любовь

А Н Н А К И Т А Е В А

# ВЫПЕЧКА В МУЛЬТИВАРКЕ



ЭКМО  
МОСКВА  
2014



# СОДЕРЖАНИЕ

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Maxwell представляет ..... | 10 |
| От автора.....             | 12 |

|  |    |
|--|----|
| <b>ШАГ 1</b><br><b>КОРОТКО О МУЛЬТИВАРКЕ</b> ..... | 14 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>ШАГ 2</b><br><b>ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»</b> ..... | 18 |
|--|----|

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| <b>ШАГ 3</b><br><b>ТЕСТО</b> ..... | 22 |
|------------------------------------|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>ШАГ 4</b><br><b>ВСЕ ВКУСЫ ВЫПЕЧКИ</b> ..... | 34 |
|--|----|

|   |     |
|---|-----|
| <b>ШАГ 5</b><br><b>ПОЛЕЗНЫЕ МЕЛОЧИ И СОВЕТЫ</b> ..... | 208 |
|---|-----|

|                |     |
|----------------|-----|
| Указатель..... | 210 |
|----------------|-----|

## КЕКСЫ, КОВРИЖКИ, МАННИКИ



Творожный кекс



Коврижка на варенье



Шоколадный пирог с кремом



Кекс с ветчиной и сыром



Лимонный манник



Коврижка медовая с орехами



Кокосовый манник



Очень сырный пирог



Кекс «Три желания»



Пряник с начинкой



Дачный яблочный пирог



Быстрый бездрожжевой хлеб



Кекс с черным кунжутом



Шоколадный кекс с имбирем и кабачком



Ягодный пирог



Порционные кексы на пару

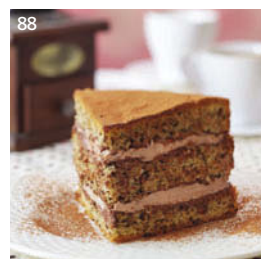
## Бисквиты, шарлотки, торты



Классический бисквит



Вишневая шарлотка



Торт «Кофе со сливками»



Торт «Инкогнито»



Бисквит с разрыхлителем



Торт «Шкатулка»



Шоколадно-карамельный торт

Вкус,  
любимый  
с детства



Шоколадный бисквит



Торт «Медовик»



Мраморный бисквит



Торт «Миндальный аромат»



Торт «Медовик»

## ДРОЖЖЕВЫЕ ПИРОГИ, ХЛЕБ, БУЛОЧКИ

### Возрождаем семейные традиции

98



Дрожжевой пирог с курятиной

104



Пирожки с квашеной  
капустой

112



Пицца с луком и салями

106



Кефирный хлеб с кунжутом

114



Лепешка с виноградом  
и голубым сыром

96



Дрожжевой пирог  
с яблоками

100



Ржаной рыбник с лососем

108



Хлеб «Томат-шпинат»

116



Цельнозерновые булочки

98



Дрожжевой пирог  
с курятиной

102



Дрожжевой рулет  
с творогом

110



Картофельная фокачча

118



Булочки с сыром



120  
Булочки-«улитки»  
с корицей



122  
Булочки  
с конфетами



124  
Невский пирог



126  
Кулич творожный  
на желтках



128  
Паровые кнедлики  
со сливами

## ПЕСОЧНЫЕ ПИРОГИ, ТАРТЫ, ГАЛЕТЫ



132  
Песочный пирог  
с абрикосами



138  
Открытый пирог  
с черникой



144  
Тарт с сыром  
и помидорами

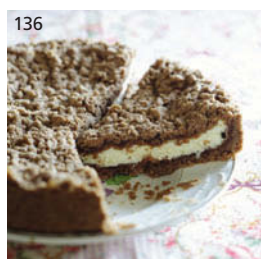
Редакция  
рекомендует  
как рецепт  
от плохого  
настроения



134  
Тертый пирог с вареньем



140  
Открытый пирог  
с клубникой и сливками



136  
Тертый пирог с творогом



142  
Киш с тунцом



156  
Творожный пирог с нектаринами и яблоками



Луковый пирог с сыром



Галета с тыквой и беконом



Гречневая галета с баклажанами



Галета с белыми сливами



Галета из цельнозерновой муки с грушами



Творожный пирог с нектаринами и яблоками



Ананасовый пирог-перевертыш



Цитрусовый тарт с белковым суфле



Песочное печенье

## НАЛИВНЫЕ ПИРОГИ, БЛИНЧИКИ, ЗАПЕКАНКИ

### Невероятно вкусно



Шоколадный чизкейк



Яблочный пирог с клюквой



«Фар Бретон»



Вишневый клафути



Наливной пирог с мясной начинкой



Блинчики с яблоками



Шоколадные панкейки с бананами



Хлебный пудинг



Творожная запеканка с виноградом



Блинчики с цукини



Императорский десерт «Кайзершмаррн»



Сладкая рисовая запеканка



Шоколадный чизкейк

## ВЫПЕЧКА ИЗ ГОТОВОГО ТЕСТА И ДРУГОЕ



Штрудель с вишней



Пирог с курятиной и шампиньонами



Заварной крем  
Шоколадная глазурь



Абрикосовый джем  
Сгущенное молоко



Слоеный рулет с сосисками



Пирог из лаваша с брынзой и творогом



Цитрусовый крем-курд



Домашний творог

# MAXWELL ПРЕДСТАВЛЯЕТ

Бренд Maxwell рад представить вам новую книгу Анны Китаевой «Выпечка в мультиварке». Мультиварка оправданно заняла свое почетное место в команде кухонных гаджетов практически в каждом доме. И немудрено! Ведь приготовить в этой чудо-кастрюле можно все, что угодно: вкуснейшие супы, полезные каши, нежные блюда на пару... С ее помощью легко и приятно тушить, жарить и даже баловать семью и гостей свежайшей ароматной выпечкой!

Теперь великолепная сдоба, бисквиты, булочки, кексы будут радовать любителей изы-

сков своим исключительным вкусом – все это волшебным образом приготовит новая мультиварка Maxwell MW-3802 и мультиварка-скороварка Maxwell MW-3803 благодаря режиму «Выпечка».

Данные модели позволяют получить качественное тесто для приготовления любимых кулинарных шедевров. Герметичная среда и отлаженный до градуса температурный режим позволят вам готовить изысканную выпечку, не отвлекаясь от ваших повседневных занятий, и каждый раз все больше поражать любимых результатами своей невероятной кухонной магии.





# ОТ АВТОРА

Ах, выпечка, вечный соблазн! Румяные булки с хрустящей корочкой, пышные праздничные бисквиты с кремом, летние фруктовые пироги... Тысяча тысяч рецептов выпечки манят нас, и каждый из них хочется попробовать.

Честно сказать, за всю жизнь я не встречала никого, кто был бы абсолютно равнодушен к выпечке. Кто-то отвернется от торта, но не пройдет мимо свежего хлеба, а кто-то проигнорирует хлеб, но не сможет устоять перед открытым пирогом с сочной начинкой. Соблюдая диету или врачебные предписания, можно отказаться от определенных видов выпечки – но не от выпечки в целом. Так или иначе, выпеченные из муки изделия всегда присутствуют в нашем меню и в будние дни, и особенно в праздники.

Наши предки пекли сперва на открытом огне, затем в дровяных печах. На смену последним пришли газовые и электрические печи, и вот недавно мы получили в свое распоряжение новейший кухонный гаджет – мультиварку.

Мой опыт показывает, что готовить в этой электрической кастрюльке значительно легче, чем на плите или в духовке. Она настолько удобна и универсальна, что способна заменить и плиту, и духовку одновременно – например, в условиях дачи или съемной квартиры.

О преимуществах мультиварки я много рассказывала в книгах «Я и моя мультиварка» и «Я люблю мультиварку». По рецептам каждой из этих книг можно приготовить в мультиварке полный обед, от закусок до десерта.

Разумеется, в обеих книгах есть рецепты выпечки, но лишь наряду с прочими блюдами – мясными, рыбными, овощными. Пространство книги ограничено, и каждый раз мне так хотелось добавить рецепт еще вот этого кекса, и вон того пирога, и непременно этих замечательных булочек... Но они катастрофически не вмещались в книжный объем.

И вот наконец-то перед вами книга, посвященная выпечке в мультиварке – и только выпечке. Каши и рагу в этот раз остались за бортом. Давайте же поговорим о пирожках с капустой и рулетах с вишней, о булочках с корицей и лимонных кексах, о воздушных шарлотках, нежных блинчиках и прочих изделиях из теста, без которых жизнь была бы скучнее.

Мука, вода, масло, сахар, разрыхлители... Удивительно, как из одного и того же набора компонентов получаются совершенно разные блюда! У каждого вида теста есть свои достоинства и недостатки, поэтому прежде, чем перейти к рецептам, я расскажу вам о разных видах теста и особенностях их выпечки в мультиварке, поделюсь некоторыми секретами и хитростями.

Хорош ли выпеченный в мультиварке бисквит? Удачен ли хлеб? Можно ли сделать в ней безе? Как испечь в мультиварке открытый пирог? Получатся ли в ней порционные кексы? С чем мультиварка справляется лучше традиционной духовки, а в чем ей уступает? Вы найдете ответы на эти и другие вопросы во вводной части книги.

Если же вы не задавались подобными вопросами или, напротив, уже знаете ответы на них, переходите сразу к рецептам.

**ПЕКИТЕ  
В МУЛЬТИВАРКЕ  
И ПОЛУЧАЙТЕ  
УДОВОЛЬСТВИЕ!**



# ШАГ 1 КОРОТКО О МУЛЬТИВАРКЕ

Что же такое мультиварка, откуда она взялась и что умеет? По сути мультиварка – это электрическая кастрюля с программным управлением. В ее корпусе находятся нагревательные элементы и программный блок. Панель управления позволяет отдавать команды прибору, а на дисплее отражается полезная информация о том, что происходит внутри кастрюльки. Рядовой кухонный гаджет нашего времени – смс владельцу еще не шлет, но сообразить, что каша готова, уже может самостоятельно.

Крышка мультиварки закрывается очень плотно, а специальный клапан позволяет пару выходить наружу лишь тонкой струйкой. В корпус устанавливается съемная металлическая

чаша, в которой, собственно, и готовится пища. Нагрев со всех сторон в замкнутом объеме («3D-нагрев», как пишут производители) позволяет нагревать продукты в чаше равномерно. Поэтому нет необходимости все время помешивать пищу, как в обычной кастрюле на плите.

В обычной кастрюле, подогреваемой снизу, происходит бурное кипение, и вырывающийся из нее пар уносит вкусовые и полезные вещества. Чем вкуснее пахнет пища, которая готовится, тем меньше вкусного запаха остается в ней, логично? Ведь запахи ушли в воздух. В мультиварке же, если ее не открывать, все вкусное и полезное остается внутри. А открывать ее на



одних программах не обязательно, на других же и вовсе запрещено. Поэтому еда из мультиварки зачастую ароматнее, вкуснее и полезнее приготовленной традиционным способом.

Впрочем, традиции – вещь переменчивая. Когда-то традицией было томление блюд в горшках и чугунах, помещенных внутрь дровяной печи. Там пища равномерно прогревалась со всех сторон – что очень похоже на мультиварку! Так что в каком-то смысле мультиварка возвращает нас к более ранним традициям, но на современном уровне комфорта.

Приходилось ли вам добиваться от кастрюли с бульоном для холодца того состояния, когда бульон не бурлит, но кипит, чуть подрагивая на поверхности? На обычной плите для этого нужно менять нагрев, потому что объем жидкости меняется при выкипании. Мультиварка поддерживает нужную температуру в течение заданного времени. Жидкость в ней не выкипает; овощи не развариваются – остаются целенькими и аппетитными, томленное мясо становится необыкновенно нежным.

Если у вас уже есть мультиварка, вы знакомы с ее достоинствами на практике. А если вы только осваиваете полезный прибор или задумываетесь о его приобретении, это вам на заметку. Наверняка вы будете готовить в мультиварке не только выпечку, ну а для выпечки понадобится, к примеру, потушить начинку для пирога. Так что

продолжим разговор о возможностях мультиварки в целом.

Мультиварка (МВ) происходит от рисоварки, которую японцы придумали еще в середине прошлого века и постепенно усложняли, снабжая дополнительными функциями. **Поэтому любая мультиварка, даже самой простой модели, безупречно варит кашу – рисовую и любую другую.** Однако возможности современных мультиварок несравненно шире, чем только умение варить кашу. Порой начинает казаться, что их даже чересчур много. Как понять, чем программы на панели управления отличаются одна от другой? Давайте разберемся.

Принципиально все программы мультиварок можно разделить на четыре категории. Во-первых, это **автоматические программы для приготовления каш.** На этих программах нельзя задать время приготовления и не следует открывать крышку в процессе. Когда из каши выкипает вся жидкость, термодатчик подает сигнал и мультиварка выключается. Время приготовления в каждом конкретном случае зависит от количества помещенных в чашу твердых продуктов и от объема жидкости.

Во-вторых, это **программы для варки или тушения блюд, в состав которых входит жидкость.** Варка супа, компота, молочных или других жидких каш, тушение и томление продуктов, которые в ходе приготовления пускают



сок, происходит при температуре около 100 °С – т. е. при температуре кипения воды. Сюда же можно отнести варку на пару.

На разных программах мультиварка обеспечивает разный нагрев чаши – к примеру, 98–100 °С для молочной каши и 100–110 °С для супа, причем точные температуры и алгоритмы их поддержания отличаются у разных моделей. Общее между ними заключается в поддержании температуры, достаточной для кипения жидкости. Время приготовления на этих программах можно задавать самостоятельно, обычно в предусмотренном диапазоне значений – например, от 20 минут до 6 часов для тушения.

В-третьих, это **программы приготовления твердой пищи**. Наконец-то мы добрались до выпечки! Чтобы испечь пирог, сделать запеканку, поджарить блинчики, температура должна быть выше, чем для приготовления жидких блюд. Особенно это касается программы для жарки, рабочая температура которой выше, чем на всех прочих программах.

Производители рекомендуют жарить продукты в мультиварке с открытой крышкой и помешивать, так что здесь МВ выступает в роли глубокой сковороды. Ну а программа выпечки предусматривает приготовление с закрытой крышкой. Разумеется, если пищу на этих программах можно поджарить, с тем же успехом она может и пригореть, **поэтому здесь контроль за приготовлением ложится на человека**. На этих программах время также задается из диапазона доступных значений.

К четвертой категории можно отнести **программы, на которых поддерживается заданная температура**, обычно не слишком высокая – например, приготовление йогурта (около 40 °С) или поддержание приготовленной пищи в теплом виде (около 75 °С). О последней программе, или **режиме подогрева**, стоит сказать особо. Она досталась мультиваркам от общего предка – рисоварки, где была просто незаменима. Очень удобно, когда сваренная каша остается теплой до тех пор, пока вы не соберетесь ее съесть. Умная кастрюлька может приготовить ее с отложенным стартом, тогда теплая каша будет ждать вас утром на завтрак или вечером к приходу с работы. Поэтому по окончании большинства программ мультиварка не выключается совсем, а переходит на подогрев.

Однако для многофункционального прибора, которым стала современная мультиварка, безусловный переход на подогрев не всегда удобен. И особенно – в отношении программы *Выпечка*. Иногда бывает кстати после выпечки поддержать пирог или запеканку в чаше еще некоторое время при более низкой температуре. Но в большинстве случаев этот непродуманный сервис приходится сразу же отключать. В последнее время производители наконец-то сориентировались, и в усовершенствованных новых моделях мультиварок есть возможность выбрать, включится или не включится режим подогрева по окончании основной программы.

Кстати, об усовершенствованных моделях. Очень удобно, когда в мультиварке есть **ручной режим** – возможность самостоятельно задавать и температуру, и время приготовления.

Итак, разнообразие программ мультиварок можно свести к четырем категориям. Зачем вообще нужна подобная классификация? К сожалению, единого стандарта не существует, и программы мультиварок отличаются даже в модельном ряду одного производителя, что уж говорить о мультиварках разных производителей!

Отличаются названия программ, отличаются поддерживаемые на них температуры и алгоритмы их поддержания. К тому же руководства, прилагаемые к мультиваркам, как правило, страдают досадной краткостью. Далеко не все производители приводят информацию о конкретных температурах на каждой программе модели.

Можно ли готовить в мультиварке, не располагая подобной информацией? Конечно же, можно. Но куда удобнее сразу представлять себе, в какой роли выступает мультиварка на этот раз. Образно говоря, **первая категория – это горшочек с кашей, вторая – кастрюля для варки, третья – сковорода или духовка, четвертая – термос**. Электрическая чудо-кастрюлька хороша во всех этих ролях.

В книге «Я и моя мультиварка» я достаточно подробно рассматривала разные характеристики, возможности и особенности мультиварок – в частности, на что следует обратить внимание при покупке.

Рынок мультиварок стремительно развивается и все время пополняется новыми моделями с новыми функциями. Эти кухонные приборы пользуются таким успехом (и заслуженно поль-

зуются!), что производители стараются придумать что-то особенное, что выделит из общего ряда именно их свежую модель.

Например, мультиварка Maxwell MW-3802 и мультиварка-скороварка Maxwell MW-3803 отличаются продуманным и эргономичным дизайном. В крышке модели MW-3802 предусмотрен съемный защитный экран, который удобно мыть. На панели управления модели MW-3802 имеются отдельные кнопки для установки часов и минут, что облегчает процесс установки времени приготовления или отсрочки выполнения программы. Разные кнопки для функции подогрева и отмены программы также упрощают ра-

боту с мультиваркой. Мультиварка-скороварка MW-3803 способна работать не только при обычном и повышенном давлении (до 70 кПа), но и при пониженном (до 45–50 кПа). Особый режим (*Мультирежим*) позволяет по собственному усмотрению установить как время приготовления с шагом в одну минуту, так и давление.

Если вы еще только выбираете мультиварку, рекомендую вам воспользоваться моими советами из книги «Я и моя мультиварка». Здесь же я повторю только один из них – вполне, впрочем, очевидный в контексте книги нынешней: выбирайте мультиварку, в которой есть программа *Выпечка*.

# ШАГ 2 ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Особенности выпечки в мультиварке совершенно логично вытекают из основных конструктивных характеристик прибора, о которых шла речь в *Шаге 1*. В некоторых случаях эти особенности оборачиваются достоинствами, в других – недостатками. Давайте разберемся в этом подробнее.

Самое главное, на что все обращают внимание при выпечке в мультиварке, это **отсутствие поджаристой верхней корочки**. Поскольку нагрев идет от дна и от стенок чаши МВ, поджаристая корочка образуется снизу и по бокам выпеченного изделия.

Сверху нагрева не происходит, и верхняя корочка скорее заваривается паром, чем запекается. В изделиях из белой пшеничной муки она имеет светло-кремовый, почти белый цвет. Если вы впервые печете в мультиварке, вам может показаться, что тесто осталось сырым. Но его готовность легко проверить, проткнув изделие тонкой деревянной шпажкой и убедившись, что тесто к ней не пристает.

Очень непривычно видеть готовый, хорошо пропеченный дрожжевой хлеб с тоненькой, словно лакированной от пара, совершенно свет-





лой корочкой. Ведь мы обычно ценим в хлебе румяную хрустящую корочку едва ли не больше, чем мякиш. И открытые пироги, и кексы, и запеканки – в общем, любая выпечка без привычной поджаристой верхней корочки поначалу выглядит странно.

Существует несколько способов устранить этот недостаток. Можно перевернуть выпеченное изделие и допечь в перевернутом виде. Можно подрумянить верхнюю корочку в духовке под грилем или верхним ТЭНом. Можно замаскировать ее глазурью, помадкой, взбитыми сливками или воздушным сливочным сыром, сахарной пудрой и так далее. А еще можно просто не обращать внимания на бледный вид корочки, поскольку его не только уравнивают, но и перевешивают многочисленные достоинства выпечки в мультиварке.

Возьмем для примера опять-таки дрожжевой хлеб. При выпечке в духовке случается так, что верхняя корочка уже затвердела от жара, а внутри нее хлеб продолжает расти. Если хлеб не достоял на расстойке и подъемная сила еще велика, его верхняя корочка в этот момент растрескается. В мультиварке он просто продолжит подниматься. Мякиш хлеба из мультиварки всегда нежный, воздушный и вместе с тем упругий. Даже цельнозерновые булочки получаются такими же пышными и легкими, как белая сдоба в духовке.

С эпитетом «нежный» вообще беда, он так и просится на язык при описании любых изделий, выпеченных в мультиварке. Равномерный нагрев, невысокая по сравнению с духовкой температура и относительно высокая влажность делают мультиварку **идеальным вариантом для выпечки бисквитов, запеканок и чизкейков**. В духовке для них приходится создавать особые условия, чтобы не пересушить, – водяную баню, например. В мультиварке эти условия созданы изначально. Бисквиты получаются пышными и нежными, запеканки – нежными и воздушными, чизкейки... хм... нежнейшими!

А влажные кексы в мультиварке не бывают клеклыми, даже если вы промахнулись с количеством разрыхлителя. Тесто, которое в духовке не пропеклось бы, в мультиварке заваривается на манер пудинга. Разумеется, пудинги в ней тоже хороши, по всем вышеописанным причинам. И открытые пироги с заливкой прекрасно пропекаются и никогда не пересушиваются.

Как уже было сказано, мультиварка **печет при более низкой температуре, и, соответственно, печет долго**. Обычно максимальная температура приготовления в МВ не превышает 180 °С (на программе жарки), а температура выпечки еще ниже. В разных моделях температура на программе *Выпечка* колеблется от 130 до 170 °С. К примеру, температура выпечки в мультиварке Maxwell MW-3802 составляет 130 °С, в мультиварке-скороварке Maxwell MW-3803 – 140–150 °С.

Модели некоторых брендов характеризуются медленной выпечкой, другие пекут быстро. Я бы хотела привести здесь сравнительный обзор всех моделей на рынке, если бы такой был возможен. Но очень уж обширен и очень быстро меняется рынок мультиварок: еще вчера популярные модели сегодня выходят из моды, а производители продолжают совершенствовать нашу любимую кастрюльку. И замечательно, пусть совершенствуют!

**В любом случае вам придется исследовать возможности той модели, которая досталась лично вам.** Вероятно, сначала не все покажется вам удобным. Но вспомните, ведь со своей духовкой вам тоже пришлось искать общий язык. У каждого кухонного прибора есть индивидуальный характер, и, если прибор достаточно сложный, нужно потратить некоторое время на его изучение. **Привыкнуть к мультиварке легче, чем кажется.** А вот отвыкнуть, уже освоив ее, по-моему, уже невозможно.

Разница между моделями мультиварок создает известные неудобства при составлении книги рецептов. Нет смысла ориентироваться на одну конкретную модель, которую рано или поздно сменят другие. Но попытка предусмотреть все возможные варианты – тоже не выход. Снова проведем аналогию с духовкой, мы ведь не прилагаем к каждому без исключения рецепту пространственные объяснения, как именно печь пирог в электрической духовке с верхним нагревом, а как – с нижним, с конвекцией и без конвекции и как испечь тот же самый пирог в газовой духовке без градуированной шкалы температур. Обычно в рецепте говорится кратко: «Печь 30 минут при 180 °С». А хозяйка, хорошо знакомая со своей духовкой, делает поправку – убавить время для выпечки с конвекцией, или накрыть пирог фольгой, потому что верхний ТЭН сильно греет, или пару раз развернуть пирог, потому что газовая духовка печет неравномерно...

Примерно так же и с мультиварками. **В рецептах этой книги указано среднее стандартное время**, например, так: «Включите программу *Выпечка* на 1 час». Для большинства моделей поправки и не понадобятся. Но если ваша мультиварка печет медленнее других, вам нужно будет добавить время выпечки, а если быстрее – сократить.

**Выяснить, нужна ли для вашей модели поправка для времени выпечки, очень просто.** Выберите несложный рецепт (например, кекс или манник) и включите программу *Выпечка* на указанное в рецепте время. За 15 минут до окончания программы откройте крышку мультиварки и проверьте готовность кекса, проткнув его тонкой деревянной шпажкой. Если кекс готов, выключите программу. Если кекс еще не вполне готов, дайте ему до-

печься до окончания программы. И наконец, если по окончании программы *Выпечка* кекс все еще не готов, снова включите программу. Простому кексу такие манипуляции не повредят, это вам не бисквит. Конечно, не стоит держать крышку мультиварки открытой слишком уж долго.

Протестировав свою мультиварку на простых рецептах, вы сможете перейти к более сложным, уже заранее зная, **нужно ли вам сократить или увеличить время выпечки по сравнению с указанным в рецепте.**

Если у вас появятся вопросы по поводу обращения с мультиваркой и приемов выпечки в ней, загляните в *Шаг 5* – там вы найдете полезные советы по интересующей вас теме. А сейчас давайте поговорим о том, с чего начинается выпечка, – о тесте.

# ШАГ 3 ТЕСТО

Пироги, хлеб, калачи, оладьи, печенье, коврижки, бублики, лепешки, пряники... Если взяться перечислять все виды выпечки в русской кухне, один лишь перечень названий займет целую страницу, а то и не одну. А если добавить к ним пиццу, тортильи, лаваш, багеты, бриоши, сконы и прочие разновидности выпечки, которые пришли из других кухонь мира и прочно поселились в нашем меню,

список разрастется свыше разумных пределов. Все эти изделия мы объединяем емким словом «выпечка».

Выпечкой называется и процесс приготовления, и результат. Задумывались ли вы, что общего у всех выпеченных изделий и что отличает их от других блюд?

Первое, что приходит на ум: **все они сделаны из теста**. А главным ингредиентом теста служит мука, причем в большинстве случаев – пшеничная.





## Ингредиенты

**Мука.** Мы называем мукой высушенное и смолотое в порошок зерно злаков и некоторых других зерновых культур, которые по ботаническим признакам не относятся к злакам, но в кулинарии занимают ту же нишу, например гречиха. Сейчас на полках магазинов можно встретить пшеничную муку (обычно белую, высшего сорта, и еще цельнозерновую, а также светло-желтую муку из пшеницы твердых сортов итальянского производства), ржаную (как правило, обдирную), гречневую, пшеничную (т. е. из проса), нуттовую, гороховую, рисовую, кукурузную, овсяную.

**Пшеничная мука** среди них, несомненно, главная, а в большинстве случаев и единственная. Что же делает ее такой особенной с кулинарной точки зрения?

Зерно пшеницы содержит белки глиадин и глютен, которые в присутствии воды соединяются и образуют сложный белок **глютен**, он же **клейковина**.

Попробуйте замесить тесто из воды и рисовой или гречневой муки, в которых нет клейковины. Получится тяжелая, рыхлая масса. Если попытаться испечь из нее лепешку, тесто станет разваливаться на куски. Если же замесить самое простое тесто из воды и пшеничной муки, оно окажется прочным и пластичным. Все это благодаря клейковине. Такое тесто можно очень тонко раскатать, и лепешки из него получатся без проблем. Вероятно, таким и был первый хлеб человечества – лепешки из грубо смолотой муки и воды, испеченные на камнях у костра.

С тех пор человечество построило цивилизацию, даже не одну, и каждый виток прогресса расширял ассортимент выпечки. Но, между прочим, пресное тесто из муки и воды до сих пор в ходу. Мы делаем из него пельмени, штрудели, тонкий лаваш. С одной поправкой: в число ингредиентов для теста, в том числе пельменного или вытяжного, давно и прочно вошла соль.

Но продолжим пока о муке. Следующая по значимости мука – ржаная. Из нее можно испечь не только плоскую лепешку, но и объемный хлеб без добавления пшеничной муки. Однако 100%-ный ржаной хлеб требует специальной закваски, обычные дрожжи его не поднимут. Белки ржаной муки, в отличие от пшеничных, растворяются в воде, поэтому ржаное тесто – это густая липкая масса. Если не считать хлеба

на закваске и некоторых штучных изделий (ржанные пряники, печенье, шаньги), ржаная мука в домашней выпечке используется как добавка к пшеничной муке. То же самое относится и к остальным видам муки. Исключение составляет особая **безглютеновая выпечка** для людей с непереносимостью глютена, в которой исключается вся содержащая клейковину мука – пшеничная, ржаная, овсяная.

Если же говорить не о специальной диетической выпечке, а о повседневной и праздничной, то пшеничная мука играет в ней ведущую роль, а добавки другой муки видоизменяют вкус и приносят дополнительную пользу.

Говоря о пользе, нельзя не упомянуть о **цельнозерновой муке**. Злаковое зерно состоит из зародыша будущего растения, предназначенного для него запаса питательных веществ и защищающих зерно оболочек, то есть шелухи. Пшеничная мука, смолотая из полностью очищенного от оболочек зерна, по принятой у нас классификации называется мукой высшего сорта. Она белая, тонкого помола, имеет высокую питательную ценность и прекрасные кулинарные качества. Именно из этой муки получают пышные пироги и роскошная сдоба. И если в рецепте кратко значится «мука», мы все понимаем, что речь идет о белой пшеничной муке. Однако, как выяснилось, вместе с отшелушенными оболочками (**отрубями**) мука теряет множество полезных веществ и нужную для пищеварения клетчатку.

Поэтому диетологи рекомендуют включать в ежедневное меню каши и выпечку из цельнозерновой муки – то есть муки, смолотой из цельного зерна, вместе с зародышем и оболочками.

Подробно о цельнозерновой муке, и не только пшеничной, а также о выпечке из нее, я писала в книге «Я люблю мультиварку». Здесь же только скажу, что и цельнозерновая мука, и отруби имеют выразительный, слегка ореховый аромат и приятный вкус, так что добавление их в выпечку оправданно со всех точек зрения.

В разных видах выпечки клейковина (глютен) пшеничной муки играет разную роль. Для хлеба нужна мука с высоким содержанием клейковины, **особенно это важно для хлебного теста**

**высокой влажности.** А вот кондитерские изделия из такой муки получатся слишком «резиновыми», для них нужно поменьше глютена. Поэтому, например, в Соединенных Штатах пшеничная мука делится на хлебопекарную и кондитерскую. **Наша пшеничная мука высшего сорта с содержанием белка 10,5% подходит и для хлеба, и для кондитерских изделий.** Но будьте внимательны, всегда читайте надписи на упаковках с мукой, чтобы знать, для каких изделий ее использовать.

В частности, блинная мука уже содержит разрыхлитель для теста. Применяйте ее по назначению. Ни для дрожжевой выпечки, ни для тортов она не подходит.

Манная крупа – это крупка из очищенного зерна пшеницы, и в некоторых случаях она может использоваться в выпечке вместо муки.

**Вода.** Тесто бывает более или менее жидким, но некоторое количество жидкости в нем обязательно есть. Кроме воды это могут быть молоко, сливки, кефир и прочие кисломолочные продукты, а также овощное и фруктовое пюре или сок, который выделился из овощей и фруктов при нагревании.

**Соль.** Даже во многие сладкие виды теста непременно добавляется соль, пусть хотя бы щепотка. А в хлебном тесте соль попросту необходима. Она благотворно влияет и на вкус, и на структуру дрожжевого теста.

**Сахар.** Выпечку недаром делят на сладкую и несладкую, ведь сладкая выпечка – это целый отдельный мир. Мир праздника! В нашем представлении праздничный стол немыслим без сладких тортов и пирожных, без сдобных пирогов и обрядовой выпечки типа куличей. Так уж мы устроены, что сладкий вкус доставляет нам удовольствие. Кстати, считается, что это первый вкус, который начинает распознавать младенец. Как и все остальные вкусы, восприятие сладкого индивидуально. То, что одному человеку покажется едва сладким, другой воспримет как приторное до невозможности. **Поэтому количество сахара в рецептах можно и нужно регулировать по своему вкусу.**

**Жир.** Сливочное и растительное масло, животный жир (смаец) и маргарин для выпечки (смесь химически обработанных растительных и животных жиров) делают тесто мягче и пластичнее. Вкус жира, как и вкус любого ингредиента, чувствуется в готовом тесте. **Поэтому те-**





сто, приготовленное на хорошем сливочном масле, будет вкуснее теста по тому же рецепту, приготовленного на маргарине. А если вам не нравится вкус нерафинированного оливкового масла, лучше не добавляйте его в выпечку.

Любые жиры, обволакивая частицы муки, препятствуют образованию глютена. Поэтому в структуре разных видов теста жир играет порой совершенно противоположную роль. Например, при замесе сдобного дрожжевого теста масло добавляют в последнюю очередь, когда тесто уже вымешено и клейковина сформировалась. А в песочном тесте – с точностью до наоборот. Сначала муку смешивают с маслом и лишь затем вливают жидкость, причем тесто не вымешивают долго, чтобы оно не потеряло рассыпчатость.

**Яйца.** Обычно в выпечке используются куриные яйца. Желток составляет до трети веса яйца без скорлупы. В составе яичного желтка преобладают жиры, а яичный белок – это преимущественно вода и немного протеинов. Взбитый белок увеличивается в объеме, превращаясь в пену, где белковая пленка обволакивает захваченные пузырьки воздуха. На этом основано приготовление бисквитного теста и меренги. Понятно, почему для получения более стойкой и пышной белковой пены яйца делят на белки и желтки: жир из желтков служит здесь помехой. Чтобы белки хорошо взбивались, в них не должно попасть ни капли желтка, а посуду для взбивания желательно обезжирить – например, протереть долькой лимона.

**Разрыхлители.** Вещества, которые используются для разрыхления теста, обычно стоят на последнем месте, поскольку их количество невелико по сравнению с другими продуктами. Однако по важности я бы поставила их на второе место, сразу за мукой. Почему так? Потому что **разрыхляющее вещество во многом определяет тип теста.**

Дрожжевое тесто увеличивается в объеме благодаря пузырькам углекислого газа, который вырабатывают **дрожжи**. Поэтому дрожжевому тесту необходимо тепло и длительное время для брожения, чтобы дрожжи успели совершить свою полезную работу.

Тесто для кексов тоже становится рыхлым за счет углекислого газа, но в этом случае газ образуется в результате химической реакции. Ги-

дрокarbonат натрия, известный в кулинарии как **пищевая сода**, вступает в реакцию с кислотой. **Пекарский порошок** представляет собой заранее составленную смесь пищевой соды с кислотой. **Кислые продукты и соду соединяют перед самой выпечкой, потому что химическая реакция начинается сразу же.** Если сода полностью прореагирует с кислотой до начала выпечки, тесто не поднимется.

Таким образом, хотя углекислый газ участвует в процессе в обоих случаях, способы подготовки теста совершенно разные: в первом случае – вымесить тесто и надолго оставить его подниматься перед выпечкой, во втором – быстро смешать тесто и немедленно выпекать. И в результате получаются совершенно разные виды теста.

**Специи, пряности, ароматизаторы.** Есть разновидность выпечки, которая даже свое название получила от содержащихся в ней пряностей, – пряники. Корица, гвоздика, кардамон, имбирь, ваниль, мед, цедра цитрусовых, какао, крепкие алкогольные напитки с характерным ароматическим букетом... Все они ценятся за то, что, добавленные в небольших количествах, изменяют, улучшают и облагораживают вкус выпечки, придают ей своеобразие. Однако в отношении пряностей индивидуальность восприятия проявляется ярче всего, поэтому основные рекомендации в их использовании – «по вкусу».

**Добавки и наполнители.** В отличие от начинок, добавки и наполнители кладут непосредственно в тесто. Например, в этой роли могут выступать семечки, орехи, сухофрукты, измельченный сыр. Впрочем, границы здесь весьма условны, и один и тот же продукт может оказаться как добавкой в тесто, так и начинкой – все зависит от его количества.

Фрукты, ягоды, овощи используются в тесте самым разным образом: как жидкость – в виде пюре, как наполнитель – в сушеном или измельченном виде, как начинка – в свежем и замороженном виде, а также после температурной обработки.

## УТВАРЬ И КУХОННЫЕ ПРИБОРЫ

Если у вас нет кухонных весов, я настоятельно рекомендую их приобрести. **Электронные весы**, которые взвешивают с точностью до грам-

ма и умеют обнулять вес тары, – абсолютно необходимая вещь на современной кухне.

Нужны также удобные **мерные ложки**, чайная (объемом 5 мл) и столовая (объемом 15 мл). Не помешает и кофейная ложечка, равная по объему 0,25 чайной ложки. Ими вы будете отмерять ингредиенты, для веса которых у обычных кухонных весов слишком большая погрешность. Это сухие дрожжи, сода, разрыхлитель (пекарский порошок), пряности.

В некоторых рецептах взвешивать ингредиенты с точностью до грамма не обязательно, и ингредиенты указаны в мерах объема. Для этого удобно иметь мерную емкость с делениями или просто обычный стеклянный **стакан емкостью 200 мл**. Только непременно измерьте объем стакана, прежде чем пользоваться им как мерной посудой. **Мерный стакан из комплекта мультиварки** также пригодится.

Просеивать небольшие количества муки удобно при помощи **сит-а-кружки**.

Чтобы замешивать тесто, вам понадобятся **миски** разного объема, в том числе достаточно большие – для дрожжевого теста и для взбивания белков. Стеклянные и металлические эмалированные миски предпочтительнее пластиковых.

Работать с тестом удобно при помощи **силиконовых лопаток**, к которым тесто не пристает – чего нельзя сказать о металлических или деревянных ложках. Еще одна полезная вещь – это большой **силиконовый коврик** для вымешивания, разделки и раскатывания теста. Достаточно смазать его минимальным количеством растительного масла, и даже липкое тесто к нему не приклеится.

Среди прочей силиконовой утвари для кухни назову **щипцы с силиконовыми наконечниками**, которыми удобно переворачивать пирожки и блинчики в глубокой чаше мультиварки, и силиконовые формы для выпечки, в которых можно готовить кексы на пару.

Да, чуть не забыла! **Силиконовые прихватки** в виде укороченных рукавичек – самая лучшая вещь, чтобы вынимать горячую чашу из мультиварки. Обычные тканевые кухонные рукавицы тоже не помешают.

Рекомендую вам держать поблизости от мультиварки рулон **бумажных полотенец**, чтобы мгновенно вытереть паровой конденсат на крышке прибора. Естественно, понадобится и **кулинарный пергамент** для выпечки.



прихватка

венчики

ситечко

силиконовые щипцы

ложка для мультиварки

мерная емкость

весы

силиконовая лопатка

силиконовая прихватка

Чтобы взбивать яйца, нужен **миксер** или как минимум **венчик** для ручного взбивания. А лучше оба – пригодится и тот, и другой. Измельчить орехи в крупную крошку можно и ножом, а вот для превращения миндаля в муку нужны электроприборы. Овощи можно натереть на **терке**, а можно измельчить в **фуд-процессоре**. Мощный **кухонный комбайн**, конечно, перекрывает многие позиции, но можно обойтись и без него. Если в процессе приготовления теста вам нужно взбить белки до крепкой пены или смешать муку и жидкость до однородного состояния, совершенно не важно, какой способ вы выберете, – важен результат. Поэтому действуйте так, как вам удобнее всего.

## Виды теста

У каждой хозяйки есть любимый вид выпечки – тесто, которое удастся ей лучше всего. Есть обычно и его противоположность – тесто, отношения с которым никак не складываются. У разных людей эти пары разные. Кто-то с детства легко печет бисквиты – в любой духовке, в любой посуде, – но шарахается от дрожжевого теста. А кто-то непринужденно делает хлеб и булочки, пироги и рулеты на дрожжах, но никак не освоит песочное тесто.

«Я его не понимаю», «боюсь», «оно у меня никогда не выходит» – такие слова можно услышать в отношении любого вида теста. И наоборот: «Да что там сложного? Проще просто, бери и делай!» Какое бы тесто мы ни взяли, найдутся те, для кого оно самое любимое, простое и беспроblemное. Почему так происходит?

**При приготовлении любого вида теста не забывайте о маленьких хитростях и используйте полезные приемы.** Есть важные условия, которые необходимо соблюдать, есть не столь существенные детали, о которых можно не особо заботиться. **Только опыт и практика превращают новичка в мастера.** Сделайте это тесто десять раз – и вы начнете в нем кое-что понимать, сделайте сто раз – и вы станете в нем разбираться, сделайте тысячу – и оно будет у вас получаться спрoсoнья, с закрытыми глазами. А если вы пока новичок в приготовлении какого-либо вида теста, то постарайтесь понять, какие именно моменты процесса принципиальны.

**Кексы, манники, коврижки, пироги на разрыхлителе.** Химический разрыхлитель гидро-

карбонат натрия (**пищевую соду**) стали добавлять в тесто в XIX веке – сравнительно недавно, если сопоставить с историей использования дрожжей. Однако кексы европейские кулинары пекли и до этого.

Рецепт классического фунтового кекса XVIII века предписывает взять по фунту (450 г) муки, сахара, сливочного масла и яиц. Масло нужно взбить с сахаром в пышный крем и, продолжая взбивать, по одному добавлять к нему яйца, а уж затем вмешать муку. Во-первых, впечатляет размах домашней выпечки того времени – кекс весом под два килограмма. Представили, да? Во-вторых, получится ли вообще кекс без разрыхлителя? За счет чего он поднимется?

В процессе взбивания масла и яиц образуются пузырьки воздуха. При нагревании они расширяются и разрыхляют тесто.

Если же к такому тесту все-таки добавить разрыхлитель (соду, пекарский порошок), кекс получится более пышным. Но раз уж мы все равно добавляем разрыхлитель, можно не класть в тесто так много масла и яиц и не взбивать их столь старательно. Так получились маффины – те же кексы, но менее калорийные и куда более простые в приготовлении. Приготовление теста на разрыхлителе по методу маффинов выглядит так: в одной емкости смешиваются все сухие ингредиенты, в другой – все жидкие. Сухие и жидкие ингредиенты перемешиваются, и тесто сразу же отправляется на выпечку.

Еще раз вспомним суть химического разрыхления теста при помощи соды. **Сода вступает в реакцию с кислотой, и пузырьки углекислого газа разрыхляют тесто при выпечке.** Отсюда следуют все важные моменты в приготовлении теста на соде.

Нужно **правильно рассчитать количество соды по отношению к кислым продуктам.** Если соды будет мало, тесто окажется плотным и жестким, а если много – в готовом тесте будет ощущен неприятный привкус.

**Соду смешивают с кислотой непосредственно перед выпечкой.** Одно из распространенных заблуждений – «гасить» соду кислотой до того, как смешать ее с тестом. На самом деле реакция с выделением углекислого газа должна произойти уже в тесте, при выпечке.

**Пекарский порошок, или разрыхлитель для теста,** – это смесь пищевой соды с кислота-

ми и добавленной к ним мукой или крахмалом, которые мешают соде и кислоте вступить в реакцию. Пропорция соды и кислоты в разрыхлителе для теста выверена таким образом, чтобы при выпечке они полностью нейтрализовали друг друга. Конкретные составы пекарского порошка у разных производителей могут отличаться. Некоторые современные пекарские порошки имеют двойное действие: часть кислот реагирует с содой еще при комнатной температуре, а часть – только при нагревании, следовательно, выделение углекислого газа происходит дольше и равномернее.

---

Примерное соотношение соды и разрыхлителя для теста – 1:4, т. е. в 4 чайных ложках пекарского порошка содержится 1 чайная ложка соды.

---

Иногда можно встретить в рецепте и соду, и пекарский порошок одновременно. Это бывает в тех случаях, когда кислых продуктов в тесте слишком много, и тогда сода нужна для нейтрализации избытка кислоты. Непременнo кладут соду в медовое тесто, поскольку мед содержит кислоту.

Разрыхлитель вводится в тесто с мукой. Чтобы он распределился в тесте равномерно, нужно хорошенько перемешать его с мукой, а еще лучше – просеять их вместе. **Поскольку в пекарском порошке уже содержится кислота, дополнительные кислые продукты в тесте не нужны.** Коротко говоря, если тесто на кефире – кладите в него соду, если на молоке – разрыхлитель. Одной чайной ложки разрыхлителя достаточно, чтобы поднять тесто из стакана муки, стакана молока и одного яйца.

В кековое тесто часто кладут разные наполнители, среди которых самый простой и распространенный вариант – это орехи и сухофрукты.

**Бисквиты.** В классическом бисквитном тесте всего три составляющих – яйца, сахар, мука. Бисквит поднимается благодаря пузырькам воздуха, захваченным при взбивании яичного белка. Понятное дело, что **чем лучше взбиты белки, тем пышнее бисквит.**

**Белки следует взбивать в чистой, обезжиренной посуде.** Протрите миску для взбивания белков долькой лимона. Можно добавить

в белки несколько капель лимонного сока или разведенной лимонной кислоты. Миску с правильно взбитыми для бисквита белками можно поставить на ребро и даже перевернуть вверх дном – белки не выльются.

Следующий каверзный момент – это соединение белков с прочими ингредиентами. **Нужно вмешивать белки в тесто таким образом, чтобы потерять как можно меньше пузырьков воздуха.** Поэтому бисквитное тесто перемешивают **медленно и аккуратно.** Отложите миксер и возьмите силиконовую лопатку. Смешивайте белки с тестом не обычными круговыми движениями, **а снизу вверх, зачерпывая тесто снизу и выкладывая его поверх белковой пены.**

---

Правильное бисквитное тесто получается густым, но не за счет большого количества муки, а за счет множества воздушных пузырьков.

---

При выпечке бисквита в духовке есть свои хитрости, но мультиварка здесь существенно упрощает процесс. Вам нужно лишь подобрать точное время выпечки для своей модели. Условия выпечки в мультиварке идеально подходят для бисквита, недаром многие хозяйки пекут бисквиты исключительно в мультиварке, без вариантов!

Добавлять в бисквит разрыхлитель или не добавлять? Если у вас получается идеальный бисквит классическим методом, вы не зададите себе этого вопроса. А если что-то у вас не ладится, то почему бы и не попробовать вариант с разрыхлителем? Профессиональные кондитеры его используют – значит, и нам можно. Но если белки взбиты плохо, разрыхлитель вас не спасет.

---

Обратите внимание, что сахар не помогает белкам взбиваться, он закрепляет состояние уже взбитых белков. Поэтому для начала взбейте белки без сахара.

---

Чтобы сахар лучше растворялся, измельчите крупные кристаллики сахара до состояния, промежуточного между сахаром и сахарной

пудрой. Это можно сделать в кофемолке или в ступке.

Бисквиты служат преимущественно основой для тортов: легкие бисквитные коржи плюс пышный крем.

**Дрожжевые пироги, хлеб, булочки.** Тесто на дрожжах бывает простым и сдобным. Для простого дрожжевого теста достаточно взять муку, воду, соль и дрожжи. Сдобное тесто содержит также сахар, жиры и яйца. Хлеб и несладкие столовые булочки обычно делают из простого дрожжевого теста, в котором сахара и жиров либо нет вовсе, либо их совсем мало. Сладкие булочки, куличи, пирожки и пироги с начинками делают из сдобного дрожжевого теста.

Дрожжи – живые организмы, и для жизнедеятельности им нужны определенные условия. От этого зависят особенности и приемы работы с дрожжевым тестом. Для начала **нужно быть уверенным, что дрожжи, которые вы собираетесь положить в тесто, жизнеспособны.** Если вы распечатали новую, непросроченную упаковку с дрожжами, причин для беспокойства нет. Но если упаковка была распечатана давно, лучше проверить дрожжи. Смешайте 0,5 ч. л. сухих мгновенных дрожжей, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. муки и размешайте в половине стакана чуть теплой воды (около 30 °C). Если дрожжи в порядке, через 10–15 минут на воде появится дрожжевая пена.

Кроме сухих мгновенных (инстантных) дрожжей бывают еще быстрые (активные) и свежие (прессованные) дрожжи. Это разные формы упаковки, а микроорганизмы во всех трех случаях одинаковые. Мне кажется, что в домашнем хлебопечении удобнее всего сухие мгновенные дрожжи. Перед выпечкой их достаточно смешать с мукой, а хранятся они в плотно закрытой емкости до полугода.

---

По своему действию 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей равна 10 г свежих (прессованных).

---

Иногда в рецептах указывается неоправданно большое количество дрожжей. На самом деле **для подъема простого хлебного теста из 500 г муки достаточно 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей** (или 10 г свежих).

Сахар служит дрожжам питательным веществом, но в сдобном тесте его слишком много, и деятельность дрожжей угнетается. Поэтому для сдобного теста берут больше дрожжей: чем больше в тесте сахара и жира, тем больше дрожжей понадобится. **Чтобы поднять умеренно сдобное тесто из 500 г муки, хватит 2 ч. л. сухих мгновенных дрожжей** (или 20 г свежих). Если же в тесто положить слишком много дрожжей, оно может перекиснуть и осесть раньше времени, а в готовом изделии будет ощущаться характерный неприятный запах.

Для сдобного дрожжевого теста можно воспользоваться специальными дрожжами для сдобной выпечки, в этом случае придерживайтесь указаний производителя о количестве дрожжей и обращении с тестом. Нередко для сдобы ставят опару, то есть сначала смешивают только часть теста, а затем добавляют к нему остальные ингредиенты.

В рецептах этой книги опарное дрожжевое тесто не встречается, но если вам интересно прочесть об опарном методе приготовления дрожжевого теста, а также о хлебе на домашней закваске из «диких» дрожжей, вы можете найти эти сведения в моей книге «Домашний хлеб».

При температуре выше 50 °C дрожжи погибают, поэтому **нельзя лить в дрожжевое тесто горячую воду.** Холодная вода дрожжам не повредит, но чтобы процесс брожения начался, тесто придется согреть. Как правило, ингредиенты для дрожжевого теста должны быть комнатной температуры.

**Дрожжи лучше всего себя чувствуют при температуре около 30 °C, плюс-минус пара градусов.** Дрожжевое тесто заработало репутацию капризного всего лишь за то, что ему нужно теплое место без сквозняков. А нужно оно ему для того, чтобы дрожжи могли выработать углекислый газ, за счет чего тесто увеличивается в объеме.

Характерная пористая структура дрожжевого теста получается благодаря клейковине (глютену). Эластичная пленка клейковины растягивается и улавливает производимый дрожжами газ. Затем при выпечке газ улетучивается, а готовое тесто остается пористым. Соответственно, **при замесе теста необходимо развить клейковину.** Для этого тесто подвергают механическому воздействию, то есть вымешивают.

Проще всего это сделать при помощи хлебопечки: загрузите ингредиенты в ведерко и включите программу для дрожжевого теста. Немного сложнее вымесить тесто в планетарном миксере или специальном тестомесе, здесь вам придется самостоятельно определить, когда остановить замес, – эти кухонные приборы вымешивают тесто очень быстро, за считанные минуты. И наконец, особенно если речь идет о тесте из 100–200 г муки, почему бы не попробовать вымесить его вручную? Смешайте в миске ингредиенты для теста в грубый комок, затяните пищевой пленкой (чтобы тесто не высыхало) и дайте постоять полчаса. Затем подпылите мукой рабочую поверхность, выложите тесто и прижмите его «пяткой» ладони, одновременно с силой толкая от себя. Отлепите тесто от поверхности, разверните на 45 градусов и повторите движение. Не подсыпайте много муки! Через некоторое время вы обнаружите, что в результате образования клейковины грубое и липкое тесто стало гладким и упругим.

После вымешивания тесто оставляют для подъема (**брожения**). Через некоторое время его **обминают** – попросту приминают костяшками пальцев. Это делается для того, чтобы вышел избыток углекислого газа, а дрожжи продолжили активно работать. Затем тесто формуют, оставляют для окончательного подъема (**расстойки**) и выпекают.

В мультиварке очень просто понять, когда пришла пора выпекать дрожжевое тесто. На расстойке оно должно увеличиться в объеме примерно вдвое. **Когда вы укладываете заготовку из теста в чашу, обратите внимание на мерную шкалу.** Допустим, тесто доходит до отметки 2 – значит, когда оно окажется на отметке 4, пора включать выпечку.

В хлебное тесто можно положить разные добавки, ну а пироги и пирожки из дрожжевого теста предполагают самые разные начинки.

**Песочные пироги, тарты, галеты.** Для **песочного теста** нужны мука, масло (много масла!) и жидкость, возможны также сахар или соль. В роли жидкости может выступать вода, яичный желток, яйцо, молоко, сметана и так далее. **Основной принцип песочного теста – не позволить образоваться клейковине.** В этом отношении песочное тесто – прямая противоположность дрожжевому.

Размягченное масло смешивают с другими ингредиентами, а затем соединяют с мукой и быстро смешивают. Жир обволакивает муку и не дает развиться глютену, соответственно готовое тесто будет хрупким и рассыпчатым. Приготовленное песочное тесто непременно кладут в холодильник, чтобы масло остыло, – тогда мягкое тесто станет плотнее и его можно будет раскатать.

В качестве основы для открытых пирогов часто используют песочное **рубленое тесто**. Масло с мукой рубят ножом до образования масляно-мучной крошки, а затем добавляют жидкость – ровно до того момента, когда тесто начинает слипаться в шар. **Не вымешивайте тесто до однородности, оно станет жестким.**

Ингредиенты для песочного рубленого теста должны быть **холодными**. И работают с тестом быстро, чтобы оно не успело нагреться. Если вы замешиваете тесто руками, смочите пальцы холодной водой, обсушите бумажным полотенцем и приступайте к работе, пока они не нагрелись. Можно смешать тесто в фуд-процессоре, это делается очень быстро.

Классические рецепты песочного теста не предполагают использование разрыхлителей. Но если слой теста достаточно толстый, а начинка не жидкая, можно добавить пекарский порошок – тесто будет пышнее.

Основу для сладкого пирога или чизкейка можно сделать из раскрошенного песочного печенья.

**Другие виды теста. Тесто для блинчиков, оладий, наливных пирогов** – текучее, иногда довольно жидкое, в его составе обычно присутствуют яйца. Грань между заливкой для открытых пирогов и наливными пирогами очень легко перейти: чуть больше муки – и вот это уже не начинка-заливка, а самостоятельный пирог.

**Пресное тесто** для тонких лепешек, чебурек, пельменей готовится без дрожжей и без разрыхлителя. В его состав входит мука, вода и соль, а для эластичности часто добавляют растительное масло или яйцо. К этой же категории относится **вытяжное тесто** для пирогов типа штруделя. В мультиварке можно легко и быстро приготовить пироги из пресного теста, взяв за основу готовый тонкий лаваш.

**Слоеное тесто**, дрожжевое и бездрожжевое, представляет собой пласт из множества тонких слоев теста, перемежаемых маслом. При выпечке они расслаиваются, так что изделие из слоеного теста получается хрупким и воздушным. Пиро-

ги из слоеного теста в мультиварке непременно нужно переворачивать и подрумянивать с обеих сторон, причем лучше на растительном масле.

Ни хрупкое высушенное **безе**, ни изделия из **заварного теста** в мультиварке приготовить нельзя – в ней слишком влажно. Однако слой взбитых белков на пироге при выпечке в мультиварке вместо безе превращается в нежное белковое суфле, что по-своему не менее вкусно.

## Выпечка и не только

Давайте вернемся к вопросу о том, что отличает выпеченные изделия от других блюд, а что их объединяет. Да, выпечку делают из теста – но лапшу, вермишель и прочие макаронные изделия (пасту) тоже готовят из теста. Из одного и того же пресного теста можно сделать пельмени и штрудель – так почему пельмени не относятся к выпечке?

На первый взгляд, ответ прост: штрудель пекут, а пельмени варят. Значит, то, что выпекают, и есть выпечка. Но как быть с булочками из дрожжевого теста, приготовляемыми на пару? Подобные булочки встречаются в азиатской кухне, а также в немецкой, чешской, украинской. Мякиш у них совершенно обычный для дрожжевых булочек, но корочка не поджаристая, а белая, очень тонкая, заваренная паром. Считать такие булочки выпеченными изделиями или нет? И если нет, то к какой категории их отнести?

А вот у хлеба, выпеченного в мультиварке, верхняя корочка не слишком отличается от павловых булочек – тоже тонкая, светлая, глянцевая от пара. Получается, что снизу хлеб выпеченный, а сверху тогда какой?

Для другого примера возьмем пирожки с начинкой. Если разделить порцию пирожков пополам и одну половину испечь в духовке, а вторую половину пожарить на сковороде, это будут разные изделия? А если приготовить те же самые пирожки в мультиварке? Чуть меньше масла – и они будут печеными, чуть больше – получатся жареными...

Запутались?

Хватит вопросов, пора дать ответ. Процесс, который происходит с выпеченными изделиями, можно описать так: **термическая обработка с подсушиванием**.

Поэтому лапша, которая разваривается при термической обработке в воде, к выпечке не относится. А вот запеканка из той же лапши с яйцами и молоком – это выпеченное изделие. И булочки на пару тоже вписываются в эту категорию.

И уж конечно, изделия из теста, приготовленные в мультиварке на программе *Выпечка*, – это самая настоящая выпечка!

**От хлеба до блинчиков, от кексов до пирогов, от пряников до печенья – мультиварка может всё, и все вкусы выпечки в вашем распоряжении!**

# ШАГ 4

# ВСЕ ВКУСЫ ВЫПЕЧКИ

Рецептура составлена для мультиварки с чашей объемом 4–5 л. Время выпечки корректируйте для своей модели. Как выяснить, нужна ли вашей мультиварке поправка по времени выпечки, рассказано в *Шаге 2*.

В рецепте указаны вес и/или объем каждого продукта. Если в рецепте использованы обычные

стаканы емкостью 200 мл, в скобках указывается значение в миллилитрах. Например, так: 1,5 стакана (300 мл).

Если в рецепте использован стакан из комплекта мультиварки, он обозначен «МВ-стакан».

Емкость чайной ложки равна 5 мл, емкость столовой ложки – 15 мл.





# КЕКСЫ, КОВРИЖКИ, МАННИКИ

Кексы и пироги на разрыхлителе — бесспорный фаворит домашней выпечки. Тесто для кексов не нужно ни вымешивать, ни выдерживать при определенной температуре. Смешал — и в мультиварку! Примерно через час можно чаевничать, кусочек вкусного пирога к чаю обеспечен.

Творожный кекс 38

Лимонный манник 40

Кекс «Три желания» 42

Кекс с черным кунжутом 44

Коврижка на варенье 46

Коврижка медовая с орехами 48

Пряник с начинкой 50

Шоколадный кекс с имбирем и кабачком 52

Шоколадный пирог с кремом 54

Кокосовый манник 56

Дачный яблочный пирог 58

Ягодный пирог 60

Кекс с ветчиной и сыром 62

Очень сырный пирог 64

Быстрый бездрожжевой хлеб 66

Порционные кексы на пару 68

Готовность кексов проверяйте деревянной шпажкой, она должна выходить из теста сухой.

Большинство кексов можно хранить в герметичном контейнере при комнатной температуре 3–4 дня. Также кекс можно завернуть в пи-

щевую пленку, заморозить и хранить в морозилке до трех месяцев. Чтобы разморозить кекс, переложите его из морозилки в холодильник и, не разворачивая, оставьте там на ночь.



# ТВОРОЖНЫЙ КЕКС

Нежный кекс со сливочно-ванильным вкусом. Творожная выпечка всегда хороша. А еще это удачный способ накормить творогом ваших домочадцев, которые не желают есть его в чистом виде. От аппетитного творожного кекса никто не откажется!

- 250 г пшеничной муки высшего сорта
- 200 г творога не менее чем 9%-ной жирности
- 150 г сливочного масла 82,5%-ной жирности
- 150 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 3 яйца
- 3 ч. л. (10 г) разрыхлителя
- сахарная пудра для обсыпки
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Разотрите творог или взбейте в блендере до однородности.
- ⦿ Взбейте размягченное при комнатной температуре сливочное масло с сахаром и ванильным сахаром в пышный крем.
- ⦿ Добавьте творог и снова взбейте до гладкости.
- ⦿ Добавьте яйца по одному, продолжая взбивать.
- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем.
- ⦿ Всыпьте муку порциями в масляно-яичную смесь, взбивая миксером на низкой скорости до гладкости теста.
- ⦿ Выложите густое мягкое тесто в смазанную маслом чашу МВ и разровняйте поверхность смоченной в воде силиконовой лопаткой.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ⦿ По окончании программы оставьте кекс остывать в чаше 5–10 минут, затем извлеките его при помощи навесного лотка-пароварки.
- ⦿ Посыпьте остывший кекс сахарной пудрой через трафарет.
- ⦿ Творожный кекс становится еще вкуснее на следующий день.

## СОВЕТ

Чтобы сахар лучше растворялся в масле, смелите его в ступке или кофемолке до состояния, промежуточного между сахаром и пудрой.



# ЛИМОННЫЙ МАННИК

Манка — та же пшеничная мука, только очень крупного помола, поэтому неудивительно, что на манке получаются отличные кексы и пироги. Простое тесто на разрыхлителе не требует особой точности пропорций. Чуть гуще или чуть жиже — манник в любом случае окажется вкусным, поэтому удобно воспользоваться мерами объема, а не веса.

- 1 СТАКАН МАННОЙ КРУПЫ
- 1 СТАКАН ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА
- 1 СТАКАН КЕФИРА
- 1 СТАКАН САХАРА
- 100 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 3 ЯЙЦА
- 3 ч. л. (10 г) РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
- ЦЕДРА 1 ЛИМОНА
- МЯКОТЬ 0,5 ЛИМОНА
- 2–4 ст. л. МАКА
- ЩЕПОТКА СОЛИ
- 3–5 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ЧАШИ

- ⦿ Залейте манную крупу кефиром и оставьте набухать, пока вы занимаетесь прочими ингредиентами.
- ⦿ При помощи специальной или обычной терки снимите цедру с лимона. Разрежьте лимон поперек на две половины и выберите чайной ложкой мякоть с соком.
- ⦿ Взбейте миксером яйца с сахаром до пышной пены. Отдельно взбейте размягченное масло и смешайте с яйцами, продолжая взбивать.
- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем и солью.
- ⦿ Всыпьте муку порциями в масляно-яичную смесь, аккуратно перемешивая ложкой или силиконовой лопаточкой. Миксером желательно не пользоваться.
- ⦿ Добавьте манную крупу с кефиром, мак, лимонную цедру и мякоть половины лимона. Аккуратно перемешайте.
- ⦿ Вылейте тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы оставьте кекс остывать в чаше 5–10 минут, затем извлеките его при помощи навесного лотка-пароварки и переложите на подготовленное блюдо.

## СОВЕТ

Если вы любите влажные кексы, дополнительно пропитайте лимонный манник сиропом. На слабом огне подогрейте, помешивая, сок второй половины лимона, 5 ст. л. сахара и 2 ст. л. воды до растворения сахара и доведите до кипения. Еще теплый манник положите в глубокое блюдо или в подходящую по размеру форму для запекания. Сделайте в тесте проколы тонкой деревянной палочкой до самого дна, полейте манник теплым сиропом и дайте ему впитаться.



# КЕКС «ТРИ ЖЕЛАНИЯ»

Когда Кролик спросил Винни-Пуха: «Тебе чего намазать — меду или сгущенного молока? — медвежонок ответил: «И того и другого!» Вот так и с этим симпатичным кексом: не надо выбирать, что положить, орехи или шоколад. Кладите и то и другое — и наслаждайтесь результатом!

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 300 г пшеничной муки высшего сорта
- 200 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 4 яйца
- 50 г любых орехов (грецкие, миндаль и т.д.)
- 50 г шоколадных капель или черного шоколада
- 2 ст. л. мака

- 1 ст. л. КАКАО-ПОРОШКА
- 2 ч. л. РАЗРЫХЛИТЕЛЯ

## ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

- 50 г шоколада
- 30 г греческого йогурта 10%-ной жирности или густой сметаны
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Для теста взбейте миксером яйца с сахаром до пышной пены. Отдельно взбейте размягченное масло и смешайте с яйцами, продолжая взбивать.
- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем.
- ⦿ Всыпьте муку порциями в масляно-яичную смесь, аккуратно перемешивая ложкой или силиконовой лопаточкой. Тесто должно получиться не слишком густым.
- ⦿ Порубите орехи.
- ⦿ Если у вас не шоколадные капли, а шоколад, настругайте его ножом на достаточно большие кусочки, примерно по 0,5 см.
- ⦿ Разделите тесто на три равные части.
- ⦿ Вмешайте в одну часть теста сначала какао-порошок, а затем шоколадные капли или шоколад и выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Разровняйте поверхность силиконовой лопаткой.
- ⦿ Вмешайте во вторую часть теста орехи и выложите его поверх слоя шоколадного теста, не перемешивая слои. Разровняйте поверхность силиконовой лопаткой.
- ⦿ Вмешайте в третью часть теста мак и выложите его поверх слоя теста с орехами, не перемешивая слои. Разровняйте поверхность силиконовой лопаткой.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 20 минут.
- ⦿ По окончании программы оставьте кекс остывать в чаше 5–10 минут и затем извлеките его при помощи навесного лотка-пароварки.
- ⦿ Для глазури растопите шоколад на водяной бане или на малой мощности в микроволновке и смешайте его с густым йогуртом или сметаной.
- ⦿ Остывший кекс покройте теплой глазурью и дайте ей застыть.

## СОВЕТ

Можно испечь три коржа по отдельности (каждый — на программе *Выпечка* в течение 25 минут) и сделать торт «Три желания», промазав коржи кремом по своему вкусу. Например, подойдет крем из сливочного масла с вареной сгущенкой.



# КЕКС С ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ

Если вы любите кунжут, этот сладкий кекс приведет вас в восторг. Черный кунжут обладает более сильным ароматом, чем белый, а семена в готовом кексе слегка похрустывают, приятно контрастируя с мягкой текстурой теста. Приготовить этот необычный кекс в мультиварке очень просто.

- 220 г пшеничной муки высшего сорта
- 180 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 130 г сливочного масла
- 130 мл молока
- 40 г семян черного кунжута
- 2 яйца (по 60 г)
- 1 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⊗ Просейте муку с разрыхлителем.
- ⊗ В отдельной посуде взбейте яйца со щепоткой соли.
- ⊗ Взбейте размягченное при комнатной температуре сливочное масло, добавьте к нему сахар и ванильный сахар и взбейте в пышный крем.
- ⊗ Продолжая взбивать, добавьте яйца.
- ⊗ Введите муку порциями, каждый раз вливая молоко комнатной температуры. Каждую порцию размешивайте на низкой скорости миксера или вручную лишь до того момента, когда ингредиенты смешаются. Должно получиться не слишком густое тесто.
- ⊗ Всыпьте кунжут и перемешайте. Тесто загустеет, но останется текучим.
- ⊗ Вылейте тесто в смазанную маслом чашу МВ.
- ⊗ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⊗ По окончании программы оставьте кекс остывать в чаше 5–10 минут, затем извлеките его при помощи навесного лотка-пароварки.

## СОВЕТ

Если у вас нет черного кунжута, замените его белым. Белый кунжут можно обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета, тогда его аромат усилится. Только будьте внимательны, кунжут жарится очень быстро. И смотрите не перепутайте черный кунжут с нигеллой! Нигелла (чернушка) – это похоже по размеру и цвету, но совершенно другие по сути семена с резким и пряным вкусом – они здесь абсолютно неуместны.



# КОВРИЖКА НА ВАРЕНЬЕ

САМАЯ ПРОСТАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА, КОТОРАЯ ВЫРУЧАЕТ, ЕСЛИ НА ЧТО-ТО ПОСЛОЖНЕЕ ВРЕМЕНИ НЕ ХВАТАЕТ. РАЗ-ДВА, И ГОТОВО! И ЕСЛИ В ВАШИХ ЗАПАСАХ СКУЧАЕТ ПОЛБАНКИ ДОМАШНЕГО ВАРЕНЬЯ, ПУСТЬ ДАЖЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ, ПРИШЛА ПОРА ИСПЕЧЬ КОВРИЖКУ В МУЛЬТИВАРКЕ.

- 1,5–2 СТАКАНА МУКИ
- 1 СТАКАН КЕФИРА
- 1 СТАКАН НЕГУСТОГО ДЖЕМА ИЛИ СИРОПА ОТ ВАРЕНЬЯ
- 0,5 СТАКАНА САХАРА
- 1 ЯЙЦО
- 0,5–1 Ч. Л. СОДЫ
- 3–5 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА ИЛИ 1–3 СТ. Л. РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ЧАШИ

☉ Для коврижки лучше всего подходит домашнее варенье с кислинкой – из слив, вишен, черной смородины, абрикосов. Понадобится только сироп от варенья, без фруктов или ягод. Подойдет также негустой домашний джем. Точное количество муки зависит от густоты варенья, а количество соды – от того, насколько кислые варенье и кефир. В тесто с более кислым вареньем и кислым кефиром кладите больше соды.

☉ Просейте 1,5 стакана муки с содой. Еще полстакана просеянной муки держите наготове.

☉ Слегка взбейте венчиком яйцо с сахаром.

☉ Если у вас засахарившееся варенье, подогрейте его до растворения кристалликов сахара на водяной бане или в микроволновке, а затем остудите до комнатной температуры. Смешайте варенье и кефир, добавьте разболтанное венчиком яйцо и перемешайте **(1)**.

☉ Порциями всыпьте муку, каждый раз перемешивая. Тесто должно получиться густым, но текучим **(2)**. Если понадобится, добавьте еще муки.

☉ Смажьте чашу МВ сливочным или рафинированным растительным маслом и вылейте в нее тесто.

☉ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.

☉ Готовую коврижку оставьте в чаше на 5–10 минут, затем извлеките ее с помощью навесного лотка-пароварки.

## СОВЕТ

По желанию коврижку можно посыпать сахарной пудрой или смазать вареньем.

Для выпечки изделий на разрыхлителе в мультиварке Maxwell MW-3802 используйте программу *Выпечка*.





# КОВРИЖКА МЕДОВАЯ С ОРЕХАМИ

Пряная ароматная коврижка для любителей меда и орехов. Пышная, мягкая — к чаю самое то! А в мультиварке она готовится, как обычно, без хлопот.

- 200 мл воды
- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 150 г сахара
- 100 г растительного масла без запаха
- 100 г грецких орехов
- 3 ст. л. меда
- 1–2 ст. л. какао-порошка или растворимого кофе (по желанию)
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 0,25 ч. л. соды
- 1 ч. л. пряничной смеси специй (корица, мускатный орех, имбирь, гвоздика, душистый перец)
- 3–5 г сливочного масла или 1–3 ст. л. растительного масла для смазывания чаши

⦿ Прокалите очищенные от скорлупы орехи в духовке или на сковороде без масла до легкого золотистого цвета. Еще теплыми заверните в бумажное полотенце и потрите, чтобы очистить от шелухи. Подготовленные орехи нарубите ножом или прокатайте скалкой, чтобы получить кусочки среднего размера.

⦿ Нагрейте воду с растительным маслом, сахаром и медом, помешивая, до полного растворения сахара. Если хотите получить коврижку более темного цвета, растворите в воде какао-порошок или кофе. Остудите жидкость до комнатной температуры.

⦿ Тщательно просейте муку с содой и разрыхлителем, смешайте со специями.

⦿ Соедините мучную смесь и жидкость. Смешайте густое, но текучее тесто.

⦿ Добавьте в тесто кусочки орехов и перемешайте.

⦿ Смажьте чашу мультиварки сливочным или рафинированным растительным маслом и вылейте в нее тесто.

⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.

⦿ Готовую коврижку оставьте остывать в чаше 5–10 минут, затем извлеките ее с помощью навесного лотка-пароварки.

## СОВЕТ

Помимо орехов можно добавить в коврижку нарезанные кусочками курагу, чернослив, финики, а также изюм и сушеную клюкву.



# ПРЯНИК С НАЧИНКОЙ

Мягкий ароматный пряник с кисленькой начинкой. Замечательное лакомство родом из детства создаст праздничное настроение в любой день.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 150 г пшеничной муки
- 80 г ржаной муки
- 50 г сливочного масла
- 40 г сахара
- 30 г коричневого сахара
- 2 ст. л. жидкого меда
- 1 маленькое яйцо (50 г)

- 1,5 ч. л. пряничной смеси специй (корица, мускатный орех, имбирь, гвоздика, душистый перец)
- 0,5 ч. л. соды

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 200 г густого кисло-сладкого джема или повидла

## ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

- 2 ст. л. сахара
- 2 ч. л. воды
- 3–5 г сливочного масла или 1–2 ч. л. растительного масла для смазывания чаши

- ⦿ Смешайте оба вида муки с содой и пряностями.
- ⦿ Мед, сахар, масло нагрейте на водяной бане и помешивайте около 10 минут до образования однородной массы и растворения сахара.
- ⦿ Влейте смесь в миску с мукой и начните замешивать тесто. Затем добавьте разболтанное венчиком или вилкой яйцо и замесите тесто. Оно получится очень пластичное, некрутое, лишь слегка липкое.
- ⦿ Разделите тесто на весах на две равные части.
- ⦿ На листе плотной бумаги жирно обведите черным фломастером контур дна чаши вашей мультиварки, чтобы линия просвечивала через кулинарный пергамент. Можно также воспользоваться готовыми шаблонами, подобрав совпадающий по диаметру с чашей МВ. Положите на шаблон квадрат кулинарного пергамента и раскатайте на нем половину теста в лепешку по отметке контура чаши **(1)**.
- ⦿ Таким же образом раскатайте вторую часть теста.
- ⦿ Смажьте первый пласт теста повидлом или джемом, отступая от края на 2 см **(2)**. Если повидло недостаточно густое, предварительно смешайте его с 2–4 ч. л. крахмала. Накройте поверхность начинки второй лепешкой.
- ⦿ Края теста плотно прижмите, а затем еще пройдитесь сверху вилкой, запечатывая край **(3)**.
- ⦿ Смажьте чашу МВ сливочным или рафинированным растительным маслом.
- ⦿ Возьмитесь за края кулинарного пергамента и аккуратно опустите пряник на пергаменте в чашу МВ.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 20 минут.
- ⦿ Для глазури подогрейте сахар с водой, помешивая, до растворения сахара.
- ⦿ По окончании программы дайте прянику остыть 5 минут в чаше МВ, затем извлеките из нее, ДЕРЖАСЬ за края кулинарного пергамента, и переложите на подготовленное блюдо.
- ⦿ Смажьте пряник горячей сахарной глазурью.

## СОВЕТ

Пряник должен созреть, поэтому оставьте его на 8–12 часов, только тогда проявится его настоящий вкус. Не накрывайте пряник, чтобы подсохла глазурь. Используйте для начинки абрикосовый джем (см. рецепт на с. 204) или сваренный по такому же принципу сливовый.



# ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ИМБИРЕМ И КАБАЧКОМ

Мягкий, влажный, изумительно нежный кекс хорош как в горячем, так и в холодном виде. Пусть вас не смущает наличие кабачка, в готовом кексе его вкус распознать невозможно. Между прочим, хотя кулинары считают кабачок овощем, с точки зрения ботаники его плоды считаются ягодами. Так или иначе, в этом кексе он вполне уместен.

- 1 маленький молодой кабачок (200–220 г)
- 180 г пшеничной муки высшего сорта
- 100 г сахара
- 90 г растительного масла без запаха
- 3 яйца
- 20–30 г засахаренного имбиря
- 2 ст. л. какао-порошка
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. корицы
- щепотка соли
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Идеальный вариант для этого кекса – молодой нежный кабачок, его не нужно очищать. Если же у вас старый кабачок, очистите его от кожицы и удалите семена. Натрите кабачок на крупной терке.
- ⦿ Засахаренный имбирь мелко порубите.
- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем, какао-порошком, солью и корицей.
- ⦿ Взбейте яйца с сахаром в пышную пену.
- ⦿ Продолжая взбивать, влейте рафинированное растительное масло.
- ⦿ Всыпьте порциями мучную смесь в масляно-яичную и смешайте густое, но еще текучее тесто.
- ⦿ Добавьте мелко нарубленный имбирь и перемешайте.
- ⦿ Добавьте натертые кабачки и снова перемешайте тесто. С кабачками оно станет заметно гуще.
- ⦿ Выложите тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ⦿ По окончании программы извлеките кекс из чаши МВ при помощи лотка-пароварки

## СОВЕТ

Засахаренный имбирь – настоящая «изюминка» этого кекса! Но поскольку имбирь имеет яркий жгучий вкус, не все с ним в ладах. Если вы захотите испечь этот кекс без имбиря, добавьте к ингредиентам 10 г ванильного сахара.

Хорошая вариация кекса получится, если свежий кабачок в рецепте заменить на свежую тыкву.



# ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ С КРЕМОМ

Чуть суховатое шоколадно-пряное тесто этого пирога превосходно сочетается с нежным сметанным кремом. Пирог-торт из кексового теста — приятная альтернатива бисквитным тортам.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 180 мл молока
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 30 г какао-порошка
- 1 яйцо
- 1,5 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. пряничной смеси специй (корица, гвоздика, кардамон, душистый перец)
- щепотка соли

## ДЛЯ КРЕМА И УКРАШЕНИЯ:

- 200 г пастообразного творога или сливочного сыра
- 200 г сметаны 25%-ной жирности
- 2–4 ст. л. сахарной пудры
- 10–12 шт. чернослива
- 30 г черного шоколада
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Для теста взбейте размягченное масло с сахаром. Продолжая взбивать, добавьте яйцо.
- ⦿ В отдельную посуду просейте муку с разрыхлителем и солью, добавьте пряности, смешайте с какао-порошком до равномерного цвета.
- ⦿ Всыпьте треть мучной смеси в масляно-яичную и аккуратно размешайте силиконовой лопаткой или ложкой. Влейте треть молока и снова размешайте. Добавляйте порциями по очереди мучную смесь и молоко, чтобы получить густое, вязкое тесто.
- ⦿ Выложите тесто в смазанную маслом чашу МВ и разровняйте лопаточкой.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы извлеките основу для пирога из чаши МВ при помощи лотка-пароварки и оставьте ее остывать на решетке.
- ⦿ Для крема возьмите пастообразный творог или сливочный сыр и густую сметану. Если творог неоднородный, протрите его через сито. А если сметана недостаточно густая, заблаговременно вылейте ее в дуршлаг, застеленный тройным слоем марли, и оставьте в холодильнике на несколько часов, чтобы стекла лишняя жидкость. Смешайте творог или сливочный сыр со сметаной и сахарной пудрой.
- ⦿ Чернослив ошпарьте кипятком, обсушите и мелко нарежьте. Разделите крем на две части и добавьте в одну часть чернослив. Держите готовый крем в холодильнике.
- ⦿ Черный шоколад натрите на терке.
- ⦿ Разрежьте остывший пирог на два коржа. Удобно сделать это большим зубчатым ножом для хлеба.
- ⦿ Смажьте нижний корж кремом с черносливом и уложите на него верхний корж.
- ⦿ Смажьте верхний корж второй частью крема и посыпьте шоколадной крошкой.

## СОВЕТ

Верх пирога вместо крема можно покрыть шоколадной глазурью (см. рецепт на с. 200).



# КОКОСОВЫЙ МАННИК

Для любителей кокосового вкуса и аромата — восхитительный кокосовый кекс-манник. Кокосовая стружка и манная крупа придают его текстуре мягкость, рыхлость, а пропитка делает кекс еще нежнее. Кусочек кокосового манника воскресным утром — и вы почувствуете, что жизнь удалась!

- 1 стакан манной крупы
- 1 стакан пшеничной муки высшего сорта
- 1 стакан молока не менее 3,2%-ной жирности
- 0,75 стакана сахара
- 150 г сливочного масла
- 80 г кокосовой стружки
- 3 яйца

- 2 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли

## ДЛЯ ПРОПИТКИ:

- 0,75 стакана кокосового молока или сливок 20%-ной жирности
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Заблаговременно выньте из холодильника масло, молоко, яйца и кокосовое молоко или сливки. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- ⦿ Залейте манную крупу молоком, размешайте и оставьте набухать, пока вы занимаетесь прочими ингредиентами.
- ⦿ Взбейте размягченное при комнатной температуре сливочное масло с сахаром. Продолжая взбивать, по одному добавляйте яйца **(1)**.
- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем и солью, а затем смешайте с кокосовой стружкой.
- ⦿ Соедините мучную и масляную смеси и перемешайте ложкой или силиконовой лопаточкой.
- ⦿ Добавьте манную крупу с молоком и снова аккуратно перемешайте. Тесто получится очень густое, но текучее **(2)**.
- ⦿ Вылейте тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы дайте маннику остыть в чаше 5 минут, затем извлеките при помощи навесного лотка-пароварки.
- ⦿ Сделайте в теплом кексе проколы до самого дна деревянной шпажкой и полейте его кокосовым молоком или сливками комнатной температуры. Что выбрать — сливки или кокосовое молоко? Оба варианта по-своему хороши. Со сливками манник получится нежнее, а с кокосовым молоком обретет более насыщенный вкус. Попробуйте один раз так, другой раз эдак.
- ⦿ Для подачи можно украсить верх манника взбитыми сливками или посыпать сахарной пудрой.



## СОВЕТ

Можно не пропитывать манник, а разрезать на коржи и сделать кокосовый торт. Для крема взбейте 1,5 стакана жирной густой сметаны с 2–3 ст. л. сахара, добавьте 40 г кокосовой стружки и перемешайте. Если сметана недостаточно густая, отвесьте ее или добавьте загуститель для сметаны.



# ДАЧНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Простой пирог из простых продуктов, которые обычно под рукой. Отличное сочетание сладкого пышного теста с нежными и тающими во рту кисловатыми ломтиками яблок. Если у вас на даче есть яблоня, можете использовать неспелые зеленые яблоки, они для этого пирога как раз подойдут.

- 400–500 г кислых яблок
- 250 г пшеничной муки высшего сорта
- 250 г сметаны 20%-ной жирности
- 180 г сахара
- 3 яйца (по 55 г)
- 3 ч. л. (10 г) разрыхлителя
- 0,5 ч. л. корицы
- щепотка соли
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Взбейте яйца венчиком. Продолжая взбивать, добавьте сахар, соль и корицу. Добавьте сметану и хорошенько размешайте.
- ⦿ Отдельно просейте муку с разрыхлителем.
- ⦿ Нарезьте яблоки мелкими ломтиками. Яблоки можно предварительно очистить, но можно и не очищать, как вам больше нравится.
- ⦿ Всыпьте в жидкую смесь муку порциями, размешивая каждую порцию, чтобы не было комков.
- ⦿ В густое, вязкое текучее тесто высыпьте яблоки и перемешайте, чтобы тесто обволокло все ломтики. Вам покажется, что яблок больше, чем теста, – так и должно быть.
- ⦿ Вылейте тесто в смазанную маслом чашу МВ и разровняйте поверхность силиконовой лопаткой.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ⦿ По окончании программы дайте пирогу остыть в чаше 5–10 минут, затем извлеките при помощи навесного лотка-пароварки.

## СОВЕТ

Чтобы приготовить этот пирог, не имея под рукой кухонных весов, воспользуйтесь для измерения стаканом емкостью 200 мл. Возьмите 2 стакана муки, 1 стакан сахара и 1 стакан сметаны. А если тесто оказалось слишком густым, разведите его молоком. Пирог, приготовленный с использованием фермерских или деревенских яиц, получается ярко-желтым. Чтобы получить тот же цвет с магазинными яйцами, добавьте в тесто пару щепоток куркумы, но не слишком много – куркума горчит.



# ЯГОДНЫЙ ПИРОГ

Еще один простой и быстрый пирог-выручалочка. Для него подойдут клюква, черная или красная смородина, вишня, клубника, жимолость, брусника — в общем, любые кислые ягоды и фрукты. Коричневый сахар добавляет легкую карамельную нотку.

- 150 г пшеничной муки высшего сорта
- 150 мл кефира или питьевого йогурта
- 80 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 50 г коричневого сахара
- 10 г ванильного сахара
- 1 яйцо
- 2 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 1–1,5 МВ-стакана свежих ягод
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем и солью.
- ⦿ Взбейте размягченное при комнатной температуре масло с сахаром, коричневым и ванильным сахаром. Продолжая взбивать, добавьте яйцо.
- ⦿ Всыпьте в жидкую смесь муку и перемешайте. Влейте кефир или йогурт и снова перемешайте.
- ⦿ Вылейте тесто в смазанную маслом чашу МВ, а сверху выложите ягоды.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час.
- ⦿ По окончании программы извлеките пирог при помощи навесного лотка-пароварки.

## СОВЕТ

Зимой можно испечь пирог с замороженными ягодами. Их следует предварительно разморозить, слить сок и обсушить бумажным полотенцем.



# КЕКС С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

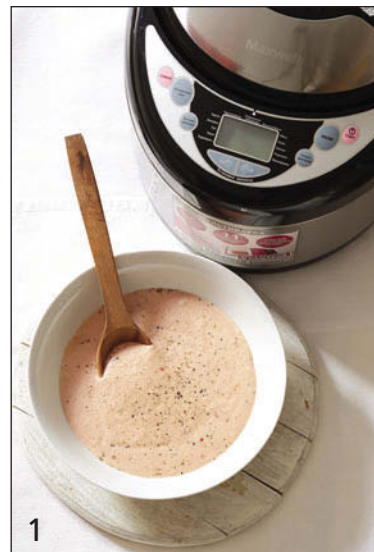
Несладкие кексы особенно хороши для пикников. Большой компанией, да на свежем воздухе... Пока шашлык готовится, от сытного кекса с ветчиной и сыром ничего не останется. Возьмите сыр нескольких разных сортов, и кекс будет еще вкуснее.

- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 200 мл кефира
- 130 г нежирной ветчины
- 130 г твердого сыра типа «Российского»
- 60 г сливочного масла
- 3 яйца
- 10–15 шт. черных маслин или зеленых оливок без косточек
- 1 ст. л. зеленого горошка
- 1 ст. л. томатной пасты без добавок
- 3 ч. л. разрыхлителя
- 20–30 г свежей зелени укропа, петрушки, базилика, зеленого лука (по вкусу)
- 0,5 ч. л. соли (или по вкусу)
- щепотка черного молотого перца
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Натрите твердый сыр на крупной терке.
- ⦿ Ветчину нарежьте кубиками со стороной меньше 1 см.
- ⦿ Зелень промойте, обсушите и мелко нарубите.
- ⦿ Маслины или оливки обсушите и нарежьте колечками поперек.
- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем.
- ⦿ Взбейте венчиком яйца. Продолжая взбивать, соедините с размягченным сливочным маслом и томатной пастой. Влейте кефир, размешайте (1).
- ⦿ Поперчите и посолите по вкусу. (Учитывая соленость сыра, ветчины и маслин (оливок), соль может и вовсе не понадобиться.)
- ⦿ Всыпьте муку и замесите густое текучее тесто.
- ⦿ Добавьте натертый сыр и мелко нарубленную зелень, размешайте.
- ⦿ В последнюю очередь добавьте ветчину, маслины (оливки) и горошек, аккуратно перемешайте (2).
- ⦿ Выложите тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ⦿ По окончании программы дайте кексу остыть в чаше 5–10 минут, затем переверните на лоток-пароварку.

## СОВЕТ

Добавьте в кекс столовую ложку каперсов, если вы их любите. В мультиварке-скороварке Maxwell MW-3803 печите кексы на программе *Выпечка/Жарка* при нормальном давлении, как в обычной мультиварке.





# ОЧЕНЬ СЫРНЫЙ ПИРОГ

ПРЕКРАСНЫЙ ПИРОГ ДЛЯ ВСЕХ, КТО УВЕРЕН, ЧТО СЫРА МНОГО НЕ БЫВАЕТ. НЕПОДРАЖАЕМЫЙ СЫРНЫЙ АРОМАТ И АППЕТИТНАЯ ПОДЖАРИСТАЯ КОРОЧКА ТАК И МАНЯТ СЪЕСТЬ ЕЩЕ КУСОЧЕК — НО УЧТИТЕ, ЧТО ПИРОГ ВЕСЬМА КАЛОРИЙНЫЙ. СЫРНЫЙ ПИРОГ ХОРОШ В ЛЮБОМ ВИДЕ — В ГОРЯЧЕМ, ТЕПЛОМ ИЛИ ХОЛОДНОМ.

- 250 г твердого сыра типа «Российского», «Гауды»
- 200 г мягкого рассольного сыра типа «Адыгейского», брынзы или «Моцареллы»
- 230 г пшеничной муки высшего сорта
- 200 г сметаны 15–20%-ной жирности
- 4 яйца
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соли (или по вкусу)
- СПЕЦИИ НА ВЫБОР: ОРЕГАНО, МОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ, ПАПРИКА, ТМИН
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Твердый сыр натрите на крупной терке, рассольный сыр разомните вилкой в крупную крошку.
- ⦿ Взбейте яйца. Продолжая взбивать, добавьте сметану.
- ⦿ Просейте сверху муку с разрыхлителем и смешайте густое текучее тесто.
- ⦿ Добавьте тертый твердый сыр и размятый рассольный сыр, перемешайте.
- ⦿ Посолите по вкусу и добавьте специи на ваш выбор. Учитывая соленость сыра, соль может вообще не понадобиться.
- ⦿ Выложите густую массу в смазанную маслом чашу мультиварки и разровняйте силиконовой лопаткой.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 15 минут.
- ⦿ По окончании программы дайте пирогу остыть в чаше 5–10 минут, затем переверните на лоток-пароварку.
- ⦿ Если вы хотите получить поджаристую корочку со всех сторон, верните пирог в перевернутом виде допекаться еще 15 минут на программе *Выпечка*.

## СОВЕТ

Возьмите для этого пирога смесь сыров. Подойдут и козы сыры, и «Пармезан», и даже хороший плотный творог (вместо рассольного сыра), лишь бы они были вкусными. Только не пытайтесь делать сырный пирог из сыра, который вам не понравился, ведь его вкус здесь доминирует.



# БЫСТРЫЙ БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ

Иногда хлеб нужно срочно приготовить, и на долгий подъем дрожжевого теста нет времени. В этом случае выручает домашний хлеб на соде или разрыхлителе. Никакой особой подготовки, смешал — и пеки, а подавать его к столу можно горячим, только что из мультиварки.

- 350 мл кефира или питьевого йогурта
- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 180 г ржаной муки
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. соды
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- Просейте оба вида муки с содой.
- Смешайте кефир с сахаром, солью, растительным маслом.
- Влейте кефир в муку и замесите густое тесто.
- Выложите тесто на подпыленную мукой рабочую поверхность и сформируйте круглую ковригу. Посыпьте ее мукой через ситечко и сделайте надрез крест-накрест.
- Уложите ковригу в смазанную маслом чашу МВ и включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- По окончании программы извлеките хлеб из чаши при помощи навесного лотка-пароварки.

## СОВЕТ

Поскольку этот быстрый хлеб относится к категории выпечки на разрыхлителе, чтобы испечь его в мультиварке Maxwell MW-3802, используйте программу *Выпечка*, а не *Хлеб*.

Другие рецепты бездрожжевого хлеба вы можете найти в моих книгах «Я и моя хлебопечка», «Домашний хлеб», «Я люблю мультиварку».



# ПОРЦИОННЫЕ КЕКСЫ НА ПАРУ

Задумывались ли вы, как испечь в мультиварке порционные кексы или мафины? Сделать это, поместив силиконовые формочки в чашу мультиварки, технически возможно — но очень не рекомендуется. Неравномерный нагрев сухой чаши в течение долгого времени может повредить ее покрытие. Зато можно приготовить порционные кексы на пару, в навесном лотке-пароварке. Тесто — самое обычное для кексов, а полученные в результате изделия больше напоминают пудинг — нежнейший десерт совершенно особой текстуры.

## НА 7 СИЛИКОНОВЫХ ФОРМОЧЕК ОБЪЕМОМ НЕ МЕНЕЕ 80 МЛ:

- 170 мл кефира или питьевого йогурта 2,5%-ной жирности (можно фруктового)
- 150 г пшеничной муки высшего сорта
- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 1 яйцо
- 1,5 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли
- щепотка куркумы (для цвета)
- 60 г сушеной клюквы или изюма

- ⦿ Сушеную клюкву или изюм ошпарьте кипятком и обсушите бумажным полотенцем. Если сухофрукты жесткие, замочите их в кипятке.
- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем, солью и куркумой (если используете).
- ⦿ Взбейте венчиком яйцо. Продолжая взбивать, добавьте сахар, размягченное при комнатной температуре масло и кефир или йогурт.
- ⦿ Всыпьте муку в жидкую смесь, быстро перемешайте, добавьте клюкву или изюм и перемешайте еще раз.
- ⦿ Поставьте силиконовые формочки для кексов в навесной лоток-пароварку и разложите тесто ложкой по формам. Смазывать формочки не нужно.
- ⦿ В чашу мультиварки налейте воды до отметки 3 (около литра).
- ⦿ Установите навесную пароварку в чашу и включите программу *Варка на пару* на 30 минут.
- ⦿ По окончании программы извлеките формочки с кексами из пароварки и поставьте на решетку. Удобно делать это щипцами с силиконовыми наконечниками. Когда кексы немного остынут, выньте их из формочек.

## СОВЕТ

В силиконовых формочках на пару можно приготовить кексы по любому рецепту. Украсьте верх кексов густым кремом или взбитыми сливками — получатся нарядные капкейки. Поскольку поверхность теста при готовке на пару не подрумянивается, тесто лучше подкрасить — если не куркумой, то, например, какао.



# БИСКВИТЫ, ШАРЛОТКИ, ТОРТЫ

В день рождения или по случаю другого семейного торжества приятно подать на стол тортик собственного приготовления. Мультиварка здесь — незаменимая помощница. Она испечет вам нежный и пышный бисквит, останется только украсить его по вкусу.

Тонкости подготовки бисквитного теста подробно описаны в рецепте, открывающем раздел. Если вы решили добавить в тесто разрыхлитель, просейте его с мукой.

Классический бисквит 72

Бисквит с разрыхлителем 74

Шоколадный бисквит 76

Мраморный бисквит 78

Вишневая шарлотка 80

Торт «Шкатулка» 82

Торт «Медовик» 84

Торт «Миндальный аромат» 86

Торт «Кофе со сливками» 88

Шоколадно-карамельный торт 90

Торт «Инкогнито» 92



# КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

Мультиварка идеально оберегает бисквит от перепадов температуры и сквозняков, так что он получается просто загляденье — воздушный, нежный, пышный.

- 6 яиц
- 1 стакан сахара
- 1 стакан пшеничной муки высшего сорта
- 0,3 ч. л. лимонного сока
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Разделите яйца на белки и желтки. В белки не должно попасть ни капли желтка. Для этого разбивайте яйца по одному, выливайте каждый белок в отдельную мисочку и только потом переливайте его к остальным белкам в большую миску.
- ⦿ Разотрите сахар в ступке или кофемолке до состояния, промежуточного между сахаром и сахарной пудрой, чтобы он лучше растворялся.
- ⦿ Белки взбейте миксером на небольшой скорости до пены. Чтобы белки лучше взбивались, добавьте несколько капель лимонного сока. Повышая скорость, продолжайте взбивать белки до устойчивых пиков. Миску с правильно взбитыми белками можно перевернуть вверх дном, и белки не выльются.
- ⦿ Продолжая взбивать на высокой скорости, тонкой струйкой всыпьте сахар. Сахар закрепляет предыдущее состояние белков.
- ⦿ Желтки взбейте в отдельной посуде.
- ⦿ Обязательно просейте муку. Можно сделать это даже два раза. В третий раз просейте муку на взбитые белки в большой миске. Сверху вылейте желтки.
- ⦿ Осторожно, медленно перемешайте содержимое миски лопаточкой, делая движения снизу вверх. Ни в коем случае нельзя размешивать быстро и энергично, круговыми движениями. Бисквит поднимается за счет воздушной белковой пены, и если она осядет, то бисквит получится жестким и невысоким.
- ⦿ Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Аккуратно выложите в нее густую бисквитную массу. Стенки миски удобно очищать силиконовой лопаткой.
- ⦿ Осторожно, парой легких движений разровняйте поверхность бисквита.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ Если в вашей модели мультиварки из клапана выпуска пара капает вода, за 10 минут до окончания программы *Выпечка* можно снять клапан.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу с бисквитом из мультиварки и оставьте его остывать в чаше. Проверить готовность бисквита можно деревянной палочкой, она должна выходить сухой. Готовый бисквит слегка пружинит при нажатии.
- ⦿ Через 10–15 минут выньте бисквит из чаши МВ при помощи лотка-пароварки и полностью остудите на решетке.
- ⦿ Если вы хотите использовать бисквит как основу для торта, его следует выдержать не менее 6 часов в прохладном месте. Исчезнет яичный запах, бисквит уплотнится, его будет легче резать, и он не расползется от пропитки. Накройте остывший бисквит тонким полотенцем, чтобы он не подсох. Бисквит может простоять и сутки, прежде чем вы превратите его в торт.
- ⦿ Выдержанный не менее 6 часов бисквит можно плотно завернуть в пищевую пленку и заморозить. Размораживать его следует в холодильнике.

# СОВЕТ

Приготовить классический бисквит можно и по другому методу, описанному в моей книге «Я и моя мультиварка».



# БИСКВИТ С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ

Если с «классикой» у вас нелады, попробуйте сделать бисквит с добавлением разрыхлителя. Двойная подъемная сила обеспечит ему пышность, так что процесс подготовки теста здесь гораздо проще. Минимум продуктов, уйма вариаций украшения и начинки... Не испечь ли просто так, между делом, бисквит в мультиварке? Например, в удобной и надежной мультиварке-скороварке **Maxwell MW-3803**.

- 5 яиц
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 стакан сахара
- 3–5 г сливочного масла для
- 1 стакан пшеничной муки высшего сорта смазывания чаши

- ⦿ Взбейте яйца с сахаром в пышную кремовую массу **(1)**.
- ⦿ Просейте поверх взбитых яиц муку с разрыхлителем.
- ⦿ Осторожно перемешайте тесто, делая движения снизу вверх **(2)**. Не торопитесь, берегите воздушные пузырьки в тесте! От ваших движений тесто не должно уменьшиться в объеме.
- ⦿ Аккуратно выложите тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и парой легких движений разровняйте поверхность бисквита.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу с бисквитом из мультиварки и оставьте его остывать в чаше.
- ⦿ Через 10–15 минут выньте бисквит из чаши МВ при помощи лотка-пароварки и полностью остудите на решетке.

## СОВЕТ

Разрыхлитель можно добавить в любой рецепт бисквита. А нужно ли это делать или лучше освоить классический вариант, без разрыхлителя? Результат должен нравиться лично вам, поэтому вам и решать. Никаких запретов здесь нет, это всего лишь вопрос вкуса.





ОТМЕНА

Отложенный  
старт

Высокое  
давление

Крупы  
Холодец  
Суп  
Каша  
Пароварка

Приготовление  
Поддержание  
температуры  
Выпечка/Жарка

Мяс  
Рыба  
Овощи  
Паста/Гри  
Мультирежим

МЕНЮ

СТАРТ

Настройка  
автоматика

Установка  
времени

# ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

Нежный шоколадный бисквит вкусен сам по себе и может послужить основой для самых разных тортов. Шоколадное тесто отлично сочетается с любым кремом.

- 6 яиц
- 1 стакан сахара
- 1 стакан пшеничной муки высшего сорта
- 3–4 ст. л. какао-порошка
- 1 ч. л. разрыхлителя (по желанию)
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Разделите яйца на белки и желтки.
- ⦿ Разотрите сахар в ступке или кофемолке до состояния, промежуточного между сахаром и пудрой.
- ⦿ Половину сахара добавьте в желтки и взбейте их до побеления и увеличения в объеме.
- ⦿ Белки взбейте миксером на небольшой скорости до пены. Повышая скорость, взбейте белки до устойчивых пиков. Продолжая взбивать, тонкой струйкой всыпьте оставшийся сахар.
- ⦿ Дважды просейте муку вместе с какао-порошком. Если вы используете разрыхлитель, также просейте его вместе с мукой.
- ⦿ Добавьте к желткам одну треть белков. Аккуратно перемешайте лопаткой.
- ⦿ Добавьте просеянную муку и аккуратно перемешайте.
- ⦿ Выложите сверху оставшиеся белки и медленно вмешайте их лопаткой движениями снизу вверх.
- ⦿ Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и аккуратно выложите в нее бисквитную массу. Осторожно разровняйте поверхность бисквита.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу с бисквитом из мультиварки и оставьте его остывать в чаше.
- ⦿ Через 10–15 минут выньте бисквит из чаши МВ при помощи лотка-пароварки и полностью остудите на решетке.

## СОВЕТ

Чтобы приготовить простой торт на основе шоколадного бисквита, разрежьте выдержанный не менее 6 часов бисквит на коржи, пропитайте их апельсиновым соком и промажьте масляно-заварным кремом. Для крема 150 г размягченного сливочного масла взбейте миксером с остывшим заварным кремом (см. рецепт на с. 200) и охладите. Покройте торт шоколадной глазурью (см. рецепт на с. 200).



# МРАМОРНЫЙ БИСКВИТ

САМЫЙ ЭФФЕКТНЫЙ ИЗ БИСКВИТОВ ДЕЛАЕТСЯ В МУЛЬТИВАРКЕ НАСТОЛЬКО ЖЕ ПРОСТО, КАК И ВСЕ ОСТАЛЬНЫЕ. ПОСЫПЬТЕ ЕГО САХАРНОЙ ПУДРОЙ ИЛИ РАЗРЕЖЬТЕ НА КОРЖИ И СДЕЛАЙТЕ ТОРТ.

- 5 яиц
- 1 СТАКАН САХАРА (МОЖНО ЗАМЕНИТЬ 10 г НА ВАНИЛЬНЫЙ)
- 1 СТАКАН ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА
- 2 ст. л. КАКАО-ПОРОШКА
- 1 ст. л. ТЕРТОЙ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ
- 1 ч. л. РАЗРЫХЛИТЕЛЯ (ПО ЖЕЛАНИЮ)
- 3–5 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ЧАШИ

- ⦿ Дважды просейте муку. Если вы используете разрыхлитель, просейте его вместе с мукой.
- ⦿ Взбейте яйца миксером до легкой пены. Продолжая взбивать, порциями введите сахар.
- ⦿ Порциями введите просеянную муку, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой снизу вверх.
- ⦿ Разделите тесто на две части. На одну часть теста просейте через ситечко какао-порошок и аккуратно вмешайте его в тесто. Во вторую часть так же аккуратно вмешайте лимонную цедру.
- ⦿ Смажьте сливочным маслом чашу мультиварки.
- ⦿ Выложите в чашу белое и шоколадное тесто по очереди – 2 ст. л. белого, 2 ст. л. шоколадного и так далее.
- ⦿ Тонкой деревянной палочкой сделайте в тесте разводы.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу с бисквитом из мультиварки и оставьте бисквит остывать в чаше.
- ⦿ Через 10–15 минут выньте бисквит из чаши МВ при помощи лотка-пароварки и полностью остудите на решетке.

## СОВЕТ

Приготовьте мраморный бисквит с фруктами – шарлотку. Выложите в чашу мультиварки половину теста, затем – мелко нарезанные яблоки или другие фрукты, а затем вторую половину теста.



# ВИШНЕВАЯ ШАРЛОТКА

Так повелось, что в мире называют русской шарлоткой пудинг из ломтиков бисквита, а мы под этим названием подразумеваем бисквит, который выпекается с фруктами... или с ягодами — почему нет? Например, с вишнями. Быстро, просто, вкусно — совершенно беспроектная выпечка, особенно в современной мультиварке **Maxwell MW-3802**.

- 4 яйца
- 2 МВ-стакана пшеничной муки высшего сорта
- 2 МВ-стакана сахара
- 10 г ванильного сахара
- 1–2 ст. л. крахмала
- 1 ч. л. разрыхлителя (по желанию)
- 500 г вишен без косточек
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Если у вас замороженные вишни, разморозьте их в пластиковом или эмалированном дуршлаге, чтобы стекал сок.
- ⦿ Дважды просейте муку. Если вы используете разрыхлитель, просейте его вместе с мукой.
- ⦿ Взбейте яйца миксером до легкой пены. Продолжая взбивать, порциями введите сахар и ванильный сахар.
- ⦿ Порциями введите просеянную муку, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой снизу вверх.
- ⦿ Обсушите вишни и обваляйте в крахмале, чтобы они лучше распределились в тесте.
- ⦿ Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Аккуратно выложите в нее половину бисквитной смеси.
- ⦿ Выложите часть вишен, сверху — вторую половину бисквитной смеси, а затем — оставшуюся часть вишен.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу с шарлоткой из мультиварки и оставьте ее остывать в чаше. Через 10–15 минут выньте шарлотку при помощи лотка-пароварки.

## СОВЕТ

Подавайте шарлотку теплой, с соусом из вишен, пюрированных в блендере с сахаром. Или же полностью остудите ее на решетке и посыпьте сахарной пудрой.



Maxwell

ПОДОГРЕВ

ОТМЕЗА

88 88

ОТЛОЖЕННЫЙ  
СТАРТ

ЧАСЫ

МИНУТЫ

ТАЙМЕР

ВАРКА

ВЫПЕЧКА

КРУПЫ

ХЛЕБ

МУЛЬТИВАРКА

9  
АВТОМАТИЧЕСКИХ  
ПРОГРАММ

СЕРИЙНЫЙ  
ПРОЦЕССОР  
СЕРИЙНЫЙ  
ПРОЦЕССОР

15ч.  
ВРЕМЕНИ  
ОТЛОЖЕННОГО  
СТАРТА

# ТОРТ «ШКАТУЛКА»

- классический (с. 72) или шоколадный (с. 76) бисквит
- 380 г (1 банка) сгущенного молока
- 200 г сливочного масла
- 120 г грецких орехов
- 120 г чернослива
- 1–2 банана

- ⦿ Испеките в мультиварке классический (см. рецепт на с. 72) или шоколадный (см. рецепт на с. 76) бисквит и выдержите его не менее 6 часов.
- ⦿ Аккуратно срежьте с бисквита верхнюю часть толщиной 1 см и отложите **(1)**.
- ⦿ Сделайте круговой надрез вдоль стенок на расстоянии 1–1,5 см и осторожно выберите мякиш, оставив целыми стенки и дно **(2)**.
- ⦿ Грецкие орехи прокалите на сухой сковороде или в духовке, очистите шелуху при помощи бумажного полотенца и порубите.
- ⦿ Мягкий чернослив ошпарьте кипятком, высушенный – замочите в кипятке на 10 минут. Обсушите и мелко нарежьте.
- ⦿ Для крема взбейте размягченное при комнатной температуре сливочное масло и соедините со сгущенным молоком.
- ⦿ Раскрошите вынутый из бисквита мякиш и смешайте с кремом, грецкими орехами и черносливом **(3)**.
- ⦿ Поместите половину полученной массы в бисквитную основу, сверху выложите слой нарезанных кружочками бананов **(4)**, а затем – оставшуюся часть массы. Накройте торт срезанной верхушкой и слегка прижмите ее.
- ⦿ Торт можно покрыть шоколадной глазурью (см. рецепт на с. 200) или взбитыми сливками. Выдержите торт в холодильнике не менее трех часов.

## СОВЕТ

Наполнение «Шкатулки» может быть разным. Например, возьмите вместо чернослива свежую клубнику, а в качестве крема – сметану, взбитую с сахаром. Если вам не хватило бисквитной крошки, чтобы начинить торт, добавьте раскрошенное песочное печенье.





# ТОРТ «МЕДОВИК»

Есть торты, перед которыми невозможно устоять, и «Медовик» определенно из их числа! Нежные коржи с медовым ароматом и два варианта крема на выбор — сметанный с кислинкой или карамельно-ореховый. Трудно выбрать, настолько хорошо сочетаются с медовым бисквитом и тот и другой. Приготовьте два торта!

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 5 яиц
- 350 г пшеничной муки высшего сорта
- 250 г сахара
- 130 г жидкого меда
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соды
- щепотка соли

## ДЛЯ КРЕМА (ВАРИАНТ 1):

- 500 г густой сметаны
- 150 г сахарной пудры
- 50 г шоколада для украшения

## ДЛЯ КРЕМА (ВАРИАНТ 2):

- 300 г вареной сгущенки
- 200 г сливочного масла
- 80 г грецких орехов (по желанию)
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем, содой и солью.
- ⦿ Если у вас густой засахаренный мед, растопите его на водяной бане и остудите.
- ⦿ Взбейте яйца в крепкую пену. Продолжая взбивать, постепенно добавьте сахар и затем влейте мед.
- ⦿ Всыпьте муку и замесите довольно жидкое тесто.
- ⦿ Вылейте тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 50 минут. Проверить готовность коржа можно тонкой деревянной палочкой.
- ⦿ По окончании программы отключите мультиварку от сети и оставьте корж в чаше на 15–20 минут. Затем извлеките его с помощью навесного лотка-пароварки и оставьте на пароварке, пока он не остынет окончательно.
- ⦿ Остывший «Медовик» разрежьте вдоль на 4–5 частей и промажьте кремом на ваш выбор. Верх торта также покройте кремом.
- ⦿ Для сметанного крема смешайте густую сметану с сахарной пудрой. Если сметана негустая, воспользуйтесь загустителем для сметаны или за 2–6 часов до приготовления «Медовика» вылейте сметану в дуршлаг, застеленный тройным слоем марли, и оставьте в холодильнике, чтобы стекла лишняя жидкость. «Медовик» со сметанным кремом украсьте сверху шоколадной стружкой.
- ⦿ Для масляного крема со сгущенкой взбейте размягченное сливочное масло и вареную сгущенку. По желанию добавьте обжаренные измельченные грецкие орехи.
- ⦿ Поставьте «Медовик» в холодильник на 3–10 часов, чтобы он пропитался кремом.

## СОВЕТ

Если вы собираетесь угощать «Медовиком» гостей и беспокоитесь о том, нет ли у кого-то из них аллергии на мед, замените мед в рецепте густым сиропом от варенья без ягод.



# ТОРТ «МИНДАЛЬНЫЙ АРОМАТ»

АРОМАТ И ВКУС МИНДАЛЯ НЕПОДРАЖАЕМЫ. ИЗЫСКАННАЯ МИНДАЛЬНАЯ ГОРЧИНКА ПРИДАЕТ ОСОБУЮ ПИКАНТНОСТЬ ЭТОМУ ТОРТУ «ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ». В МОДЕЛИ MAXWELL MW-3802 ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТА ПОДОЙДЕТ ПРОГРАММА *Выпечка* С ТЕМПЕРАТУРОЙ 130 °С.

## ДЛЯ БИСКВИТА:

- 4 яйца
- 150 г САХАРА
- 120 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА
- 80 г МИНДАЛЬНОЙ МУКИ (или молотого миндаля)
- 50 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 1 ч. л. РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
- 3–5 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ЧАШИ

## ДЛЯ ПРОПИТКИ:

- 50 г САХАРА
- 50 мл ВОДЫ
- 1 ст. л. МИНДАЛЬНОГО ЛИКЕРА (по желанию)
- или 2 КАПЛИ МИНДАЛЬНОГО АРОМАТИЗАТОРА

## ДЛЯ КРЕМА:

- ЗАВАРНОЙ КРЕМ (с. 200)
- 250 г СГУЩЕННОГО МОЛОКА

- 200 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 1 ст. л. МИНДАЛЬНОГО ЛИКЕРА (по желанию)

## ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

- 50 г МИНДАЛЬНЫХ ЛЕПЕСТКОВ
- 20 г ЧЕРНОГО ШОКОЛАДА

- ⦿ Возьмите готовую миндальную муку или смелите в блендере миндаль (можно не очищать) или миндальные лепестки.
- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем и смешайте с миндальной мукой. Отделите белки от желтков.
- ⦿ Взбейте сливочное масло с сахаром в пышный крем. Продолжая взбивать, по одному введите желтки.
- ⦿ В отдельной посуде взбейте белки. Соедините часть белков с масляно-сахарной массой, затем аккуратно вмешайте остальные белки.
- ⦿ Порциями введите в яйца муку, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой снизу вверх.
- ⦿ Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и аккуратно выложите в нее бисквитную массу. Осторожно разровняйте поверхность бисквита.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу с бисквитом из мультиварки и оставьте его остывать в чаше.
- ⦿ Через 10–15 минут выньте бисквит из чаши МВ при помощи лотка-пароварки и полностью остудите на решетке.
- ⦿ Выдержите бисквит не менее 6 часов и разрежьте на коржи.
- ⦿ Сварите сахарный сироп, остудите, смешайте с ликером и пропитайте коржи.
- ⦿ Сделайте заварной крем, смешайте со сгущенным молоком и остудите до комнатной температуры.
- ⦿ Взбейте сливочное масло в пышный крем. Продолжая взбивать, порциями влейте заварной крем со сгущенкой, добавьте миндальный ликер. Охладите крем.
- ⦿ Промажьте коржи кремом и соберите торт.
- ⦿ Покройте торт кремом и обсыпьте бока торта миндальными лепестками или рубленым в крошку миндалем, а сверху нанесите узор растопленным горьким шоколадом.

## СОВЕТ

Сгущенное молоко можно приготовить в мультиварке (см. рецепт на с. 204).



# ТОРТ «КОФЕ СО СЛИВКАМИ»

Если вы пьете кофе по утрам, доставьте себе удовольствие — кофе с кусочком кофейного торта. Двойной кофейный аромат вскружит голову кому угодно!

## ДЛЯ БИСКВИТА:

- 3 яйца
- 150 г сахара
- 130 г пшеничной муки высшего сорта
- 2 ч. л. растворимого гранулированного кофе
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

## ДЛЯ КРЕМА:

- 500 мл сливок не менее 33%-ной жирности
- 70 г сахарной пудры
- 3 ст. л. крепко заваренного кофе
- 1 ст. л. коньяка

## ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

- черный шоколад
- какао-порошок

- ⦿ Разотрите кофе в пудру. Просейте муку с кофе и разрыхлителем.
- ⦿ Взбейте яйца миксером до легкой пены. Продолжая взбивать, порциями введите сахар.
- ⦿ Порциями введите в яйца муку, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой снизу вверх.
- ⦿ Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и аккуратно выложите в нее бисквитную массу. Осторожно разровняйте поверхность бисквита.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу с бисквитом из мультиварки и оставьте его остывать в чаше.
- ⦿ Через 10–15 минут выньте бисквит из чаши МВ при помощи лотка-пароварки и полностью остудите на решетке.
- ⦿ Выдержите бисквит не менее 6 часов и разрежьте на коржи.
- ⦿ Для крема сварите крепкий кофе, остудите, смешайте с коньяком.
- ⦿ Взбейте охлажденные сливки, вмешайте сахарную пудру и кофе с коньяком.
- ⦿ Намажьте коржи кремом и соберите торт.
- ⦿ Посыпьте торт какао-порошком через ситечко, украсьте шоколадной стружкой.

## СОВЕТ

Если вы захотите заменить сваренный кофе растворимым, разведите 1,5 ст. л. кофе в 3 ст. л. горячей воды.



# ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ТОРТ

ДВА РАЗНЫХ БИСКВИТА, ДЖЕМ, ГЛАЗУРЬ — ПРИДЕТСЯ ПОТРАТИТЬ ВРЕМЯ, ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ ЭТОТ ТОРТ. В НАГРАДУ ВАМ ДОСТАНЕТСЯ СОЧЕТАНИЕ НЕЖНОГО БИСКВИТА С ИЗЫСКАННЫМ КРЕМОМ И... БЫСТРО ПУСТЕЮЩИЕ ТАРЕЛКИ ГОСТЕЙ.

## ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО БИСКВИТА:

- 3 яйца
- 75 г пшеничной муки высшего сорта
- 75 г сахара
- 1 ст. л. КАКАО-ПОРОШКА
- 0,5 ч. л. РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

## ДЛЯ БИСКВИТА С МАКОМ:

- 3 яйца
- 75 г пшеничной муки высшего сорта
- 75 г сахара
- 1 ст. л. МАКА
- 0,5 ч. л. РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

## ДЛЯ КРЕМА:

- ЗАВАРНОЙ КРЕМ (с. 200)
- 200 г ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ
- 200 г сливочного масла

## ДЛЯ ПРОПИТКИ:

- 50 г КОРИЧНЕВОГО САХАРА
- 50 мл воды
- 1 ст. л. коньяка (по желанию)

## ДЛЯ СБОРКИ ТОРТА:

- 60 г АБРИКОСОВОГО ДЖЕМА (с. 204)
- ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ (с. 200)

- ⦿ Испеките в мультиварке шоколадный бисквит и бисквит с маком, как описано в рецепте бисквита с разрыхлителем (см. рецепт на с. 74). Время выпечки сократите до 50 минут.
- ⦿ Выдержите бисквиты не менее 6 часов.
- ⦿ Разрежьте оба бисквита на коржи.
- ⦿ Сварите сахарный сироп, остудите, смешайте с коньяком и пропитайте коржи.
- ⦿ Приготовьте заварной крем, смешайте с вареной сгущенкой и остудите до комнатной температуры.
- ⦿ Взбейте сливочное масло в пышный крем. Продолжая взбивать, порциями введите заварной крем со сгущенкой. Охладите крем.
- ⦿ Промажьте коржи кремом и соберите торт.
- ⦿ Протрите абрикосовый джем через сито, подогрейте и смажьте верхний корж.
- ⦿ Охладите торт, покройте шоколадной глазурью и выдержите в холодильнике не менее 3 часов.

## СОВЕТ

Вареную сгущенку для крема можно заменить карамелью, сваренной из сахара с жирными сливками.



# ТОРТ «ИНКОГНИТО»

Если испеченный вами бисквит оказался вкусным, но неказистым на вид и не годится для задуманного вами пышного торта из нескольких коржей, не спешите огорчаться. На этот случай существуют рецепты тортов, где бисквит нужно разрезать на множество кусочков. Фрукты, пропитка, крем — и никто не узнает, что ваш бисквит был не идеален.

- бисквит, приготовленный по любому рецепту
- 750 г сметаны не менее 20%-ной жирности
- 100–150 г сахара
- 40 г желатина + 100 мл воды
- 2 шт. киви
- 2 банана
- 1 яблоко
- 150 г клубники
- 150 г винограда

- ⦿ Нарезьте бисквит кубиками со стороной около 2 см.
- ⦿ Залейте желатин холодной водой и оставьте для набухания.
- ⦿ Очистите фрукты. Виноград возьмите без косточек или же разрежьте каждую ягоду пополам и удалите косточки.
- ⦿ Нарезьте часть киви, бананов и клубники тонкими ломтиками для украшения, а остальные фрукты произвольно, на небольшие кусочки. Чтобы ломтики банана не темнели, сбрызните их кислым соком киви.
- ⦿ Возьмите большую миску и выстелите ее пищевой пленкой. Расположите на пленке тонкие ломтики киви, банана и клубники. Они прилипнут и будут держаться. Можно выложить красивый узор из ломтиков (1).
- ⦿ Смешайте сметану с сахаром (по вкусу).
- ⦿ Набухший желатин подогрейте, не доводя до кипения. Влейте желатин в сметану через сито, размешайте.
- ⦿ В отдельной посуде смешайте нарезанный кубиками бисквит и кусочки фруктов, залейте их сметанно-желатиновой смесью и перемешайте (2).
- ⦿ Аккуратно выложите всю массу в подготовленную для торта миску, стараясь не повредить ломтики и не сдвинуть их с места (3).
- ⦿ Поставьте торт застывать в холодное место.
- ⦿ Перед подачей проведите по стенкам миски губкой, смоченной в горячей воде. Переверните торт на блюдо, снимите миску и аккуратно удалите пищевую пленку.

## СОВЕТ

Фрукты и ягоды могут быть любыми, но учтите, что некоторые — например, черная смородина или вишня — подкрасят сметану. А еще можно собрать из тех же ингредиентов порционные десерты в прозрачных стаканчиках, в них же и подавать.





# ДРОЖЖЕВЫЕ ПИРОГИ, ХЛЕБ, БУЛОЧКИ

Если замесить дрожжевое тесто в хлебопечке, а испечь в мультиварке, особого труда не потребуется — а результат превзойдет ваши ожидания. Дрожжевые пироги в мультиварке особенно пышны, а уж сдобные булочки — просто пух!

Дрожжевой пирог с яблоками 96

Дрожжевой пирог с курятиной 98

Ржаной рыбник с лососем 100

Дрожжевой рулет с творогом 102

Пирожки с квашеной капустой 104

Кефирный хлеб с кунжутом 106

Хлеб «Томат-шиннат» 108

Картофельная фоканча 110

Пицца с луком и салями 112

Ленишка с виноградом и голубым сыром 114

Цельнозерновые булочки 116

Булочки с сыром 118

Булочки-«улитки» с корицей 120

Булочки с конфетами 122

Невский пирог 124

Булочка творожная на желтках 126

Паровые кнедлики со сливами 128

Пицца и лепешки, ограниченные диаметром чаши МВ, получаются небольшими, но в этом есть свой плюс – сделайте тесто сразу на несколько порций, заморозьте и готовьте каждый день лепешку с новой начинкой.

Если в вашей модели мультиварки верх дрожжевой выпечки не пропекается или вы хотите его подрумянить, переверните готовое изделие и допеките в перевернутом виде.



# ДРОЖЖЕВОЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Яблочная начинка для пирогов — непреходящая классика. Яблоки доступны практически круглый год, и они превосходно сочетаются с любым тестом, в том числе и со сдобным дрожжевым.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 350 г пшеничной муки высшего сорта
- 150 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 5 г ванильного сахара
- 1 яйцо

- 1,2 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- 0,2 ч. л. соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 450–550 г яблок
- 3–6 ст. л. сахара
- 0,5–1 ч. л. корицы

- 1–2 ст. л. крахмала
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

☉ Ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры. Замесите безопарное дрожжевое тесто — вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Положите тесто в смазанную жиром миску, затяните пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 40 минут — 1 час, пока его объем не увеличится вдвое. Через 20 минут обомните тесто.

☉ Для начинки вымойте яблоки, удалите сердцевину и нарежьте мелкими ломтиками или натрите на крупной терке. Смешайте яблоки с сахаром по вкусу, корицей и крахмалом. Если яблоки сочные, положите больше крахмала.

☉ Подошедшее тесто разделите на две части, одна немного больше другой. Раскатайте большую часть в круг диаметром, превышающим диаметр чаши МВ на 5–6 см.

☉ Смажьте чашу МВ сливочным маслом. Уложите раскатанное тесто на дно чаши и сделайте бортики высотой 2,5–3 см. Выложите на тесто яблочную начинку.

☉ Раскатайте меньшую часть теста в круг диаметром чуть меньше чаши МВ. Уложите его на начинку и хорошенько защипните края пирога, соединяя две половины теста. Закройте крышку МВ.

☉ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте пирог расстаиваться на 30–35 минут, пока его объем не увеличится вдвое. Когда пирог подойдет, наколите тесто вилкой и включите программу *Выпечка* на 50 минут.

☉ По окончании программы переверните пирог при помощи лотка-пароварки, верните в чашу в перевернутом виде и включите программу *Выпечка* еще на 10–15 минут, чтобы подрумянить его с другой стороны.

☉ По окончании программы отключите МВ, выньте чашу, дайте пирогу 5–7 минут остыть в чаше и аккуратно переложите его на пароварку или пластиковую тарелку. Остудите пирог на решетке под полотенцем.

### СОВЕТ

Можно приготовить двойную порцию теста и сразу после замеса заморозить половину, завернув в пищевую пленку. Если вы заморозили впрок половину теста и теперь собрались испечь из него пирог, положите завернутое в пленку тесто размораживаться при комнатной температуре. Когда тесто станет мягким, переложите его в миску и дайте подойти обычным образом, а дальше поступайте в соответствии с рецептом.



# ДРОЖЖЕВОЙ ПИРОГ С КУРЯТИНОЙ

СЫТНЫЙ ПИРОГ ХОРОШ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ БЛЮДО, А ТАКЖЕ ПОДОЙДЕТ ВМЕСТО ХЛЕБА К БУЛЬОНУ ИЛИ ЛЕГКОМУ ОВОЩНОМУ СУПЧИКУ. ДОБАВЬТЕ ПРЯНОСТИ В НЕСЛОЖНУЮ НАЧИНКУ, И ПИРОГ ЗАИГРАЕТ НОВЫМИ ВКУСОВЫМИ ОТТЕНКАМИ. В МУЛЬТИВАРКЕ-СКОРОВАРКЕ MAXWELL MW-3803 И ПОДГОТОВИТЬ НАЧИНКУ, И ИСПЕЧЬ ПИРОГ МОЖНО НА ПРОГРАММЕ *Выпечка/Жарка* ПРИ ОБЫЧНОМ ДАВЛЕНИИ.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 250 г пшеничной муки высшего сорта
- 50 г ржаной муки
- 200 мл кефира
- 15 г сливочного масла
- 1 желток
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- 0,5 ч. л. соли
- 5–10 г сливочного масла для обжаривания
- соль, черный молотый перец, мускатный орех (по вкусу)

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 300 г филе куриной грудки
- 1 луковица (100 г) или 100 г лука-порея (белая часть)
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- Ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры. Замесите безопасное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Положите тесто в смазанную жиром миску, затяните пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 40 минут – 1 час, пока его объем не увеличится вдвое. Через 20 минут обомните тесто.
- Для начинки отварите филе куриной грудки. Отлично подойдет филе, сваренное в молоке по рецепту из моей книги «Я люблю мультиварку». Очищенный репчатый лук нарежьте полукольцами, а лук-порей – кольцами. Включите программу *Жарка/Выпечка* и пассеруйте лук на сливочном масле до прозрачности. Посолите, добавьте специи, перемешайте. Нарежьте филе куриной грудки соломкой, выложите в чашу мультиварки и обжаривайте вместе с луком еще 5–7 минут. Выключите программу *Жарка/Выпечка* кнопкой «Подогрев/Выкл.». Остудите начинку до комнатной температуры, а чашу мультиварки вымойте, насухо вытрите и смажьте сливочным маслом.
- Подошедшее тесто разделите пополам. Раскатайте одну половину в круг диаметром немного больше чаши МВ. Уложите раскатанное тесто на дно чаши и сделайте бортики.
- Выложите на тесто начинку.
- Раскатайте вторую половину теста в круг диаметром чуть меньше чаши МВ. Уложите его на начинку и хорошенько защипните края пирога, соединяя две половины теста. Закройте крышку МВ.
- Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте пирог расстаиваться 30–35 минут, пока его объем не увеличится вдвое.
- Когда пирог подойдет, наколите тесто вилкой и включите программу *Выпечка* на 50 минут.
- По окончании программы переверните пирог при помощи лотка-пароварки, верните в чашу в перевернутом виде и включите программу *Выпечка* еще на 10–15 минут, чтобы подрумянить его с другой стороны.
- По окончании программы отключите МВ от сети, выньте чашу, дайте пирогу 5–7 минут остыть в чаше и аккуратно переложите его на лоток-пароварку или пластиковую тарелку.
- Остудите пирог на решетке под полотенцем.

## СОВЕТ

Это тесто подойдет для любых пирогов с несладкой начинкой. Постарайтесь найти ржаную муку, ведь даже небольшая ее добавка делает вкус теста интереснее.



# РЖАНОЙ РЫБНИК С ЛОСОСЕМ

НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС РЖАНОГО ТЕСТА И НЕЖНАЯ НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ — ЭТОТ ПИРОГ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ. СЫТНЫЙ РЫБНИК МОЖНО ПОДАТЬ НА ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ ИЛИ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ БЛЮДО.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 200 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 270 мл воды
- 1 ст. л. растительного масла без запаха
- 2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 250–300 г слабосоленого лосося или семги (филе без кожи)
- 1 МВ-стакан готового отварного риса
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 1 небольшая луковица (100 г) или 100 г лука-порея (белая часть)
- 2–3 веточки укропа (только зелень)
- 50 мл сливок 20%-ной жирности
- 5–10 г сливочного масла для обжаривания
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

☉ Замесите безопарное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Тесто с половиной ржаной муки будет тяжелым, липким. Положите тесто в смазанную жиром миску, затяните пищевой пленкой и оставьте подходить в теплом месте на 1 час.

☉ Для начинки репчатый лук или лук-порей нарежьте кольцами или полукольцами и пассеруйте на сливочном масле. Мелко порубите зелень укропа и смешайте с рисом. Рыбу нарежьте тонкими пластинами. Если в рыбе встречаются косточки, выньте их пинцетом. Вареные яйца порубите.

☉ Подошедшее тесто разделите пополам. Подпылите рабочую поверхность мукой и раскатайте одну половину в круг диаметром больше чаши МВ. Уложите раскатанное тесто на дно смазанной маслом чаши и сделайте бортики.

☉ Выложите на тесто слой риса, затем пассерованный лук, яйца и верхним слоем – рыбу.

☉ Раскатайте вторую половину теста в круг диаметром чуть меньше чаши МВ. Уложите его на начинку и хорошенько защипните края пирога, соединяя две половины теста. В центре пирога сделайте небольшое отверстие.

☉ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте пирог растаиваться 40–50 минут.

☉ Когда пирог подойдет, влейте сливки в отверстие в центре.

☉ Включите программу *Выпечка* на 1 час 20 минут.

☉ По окончании программы отключите МВ от сети, выньте чашу, дайте пирогу 5–10 минут остыть в чаше и аккуратно переложите его на лоток-пароварку или пластиковую тарелку.

☉ Остудите пирог на решетке под полотенцем.

## СОВЕТ

Подавайте рыбный пирог горячим.



# ДРОЖЖЕВОЙ РУЛЕТ С ТВОРОГОМ

Пирог, свернутый в виде улитки, эффектно смотрится в разрезе. Слой мягкого теста со сладкой творожной начинкой — очень уютный пирог к семейному чаепитию.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 350 г пшеничной муки высшего сорта
- 210 мл молока или воды
- 1,5 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- 0,5 ч. л. соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 500–600 г творога
- 50–150 г сахара
- 1 лимон (100 г)
- 1 яйцо
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

⦿ Ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры. Замесите безопарное дрожжевое тесто — вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. С оливковым маслом тесто получается очень пластичным, но при желании можно заменить его рафинированным подсолнечным маслом. Положите тесто в смазанную жиром миску, затяните пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 40 минут — 1 час, пока его объем не увеличится вдвое. Через 20 минут обомните тесто.

⦿ Для начинки снимите с лимона цедру и выдавите сок. Если вам по вкусу небольшая горчинка, используйте лимон целиком — разрежьте на кусочки, удалите косточки и измельчите в блендере. Смешайте творог с цедрой и соком лимона (или измельченным лимоном) и сахаром (по вкусу). Яйцо разболтайте вилкой или венчиком и вмешайте в творожную массу.

⦿ Подошедшее тесто раскатайте в прямоугольный пласт с длинной стороной около 60 см. Распределите по тесту начинку, отступая на 2 см от краев.

⦿ Сверните тесто в рулет по длинной стороне и хорошенько защипните швы.

⦿ Уложите пирог в смазанную маслом чашу МВ.

⦿ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте пирог растаиваться 30–35 минут, пока его объем не увеличится вдвое.

⦿ Когда пирог подойдет, включите программу *Выпечка* на 1 час.

⦿ Переверните пирог при помощи лотка-пароварки, верните в чашу в перевернутом виде и включите программу *Выпечка* еще на 10–15 минут, чтобы подрумянить его с другой стороны.

⦿ По окончании программы отключите МВ, выньте чашу, дайте пирогу 5–10 минут остыть в чаше и аккуратно переложите его на лоток-пароварку или пластиковую тарелку.

⦿ Остудите пирог на решетке под полотенцем.

## СОВЕТ

Можно сделать творожную начинку несладкой. Вместо сахара и лимона добавьте в творог соль и мелко нарубленную свежую зелень.



# ПИРОЖКИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Приятное сочетание кисловатой начинки и сдобного, очень мягкого и нежного дрожжевого теста.

## НА 8 БОЛЬШИХ ПИРОЖКОВ: ДЛЯ ТЕСТА:

- 260 г пшеничной муки высшего сорта
- 150 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 15 г растительного масла
- 1 ст. л. сахара

- 0,5 ч. л. соли
- 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей

- 1 ст. л. растительного масла для тушения

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 200–250 г квашеной капусты
- 1 яблоко (100 г)
- 20–30 г клюквы или брусники
- 1–2 ч. л. сахара

- 1–4 ст. л. растительного масла для разделки теста и смазывания чаши

- ⦿ Ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры. Замесите безопарное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Положите тесто в смазанную жиром миску, затяните пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 40 минут – 1 час, пока его объем не увеличится вдвое.
- ⦿ Квашеную капусту для начинки промойте, чтобы удалить избыток кислоты, и отожмите. Если капуста нарезана длинными кусочками, разрежьте их поперек. Потушите капусту с мелко нарезанным яблоком до мягкости яблока и выпаривания жидкости. Попробуйте начинку, добавьте сахар по вкусу. Остудите, добавьте ягоды, перемешайте.
- ⦿ Подошедшее тесто разделите на две равные части. Тесто очень послушное, мягкое, пластичное. Одну часть обомните, подкатайте в шар, положите в смазанную жиром миску, затяните пищевой пленкой и поставьте в прохладное место. Вторую часть разделите еще надвое.
- ⦿ Каждую часть раскатайте в круглую лепешку диаметром немного меньше диаметра чаши МВ. Разрежьте лепешки пополам **(1)**. У вас получится четыре полукруглых заготовки для четырех пирожков.
- ⦿ Выложите на половину каждой заготовки начинку **(2)**, накройте второй половиной и хорошенько защипните швы **(3)**. Вы получите четыре больших треугольных пирожка, составляющих вместе круг.
- ⦿ Смажьте растительным маслом чашу МВ и пирожки с обеих сторон. С небольшим количеством масла пирожки будут печеными, а чем больше масла вы используете, тем больше они станут походить на жареные. Уложите все четыре пирожка в чашу таким образом, чтобы между ними оставалось расстояние **(4)**. Они соединятся боками на расстойке, но в готовом виде их можно будет разделить по швам.
- ⦿ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте пирожки расстаиваться около 20 минут.
- ⦿ Когда пирожки подойдут, включите программу *Выпечка* на 40 минут.
- ⦿ По окончании программы переверните пирожки – все вместе, одним пластом. Это можно сделать прямо в чаше при помощи двух силиконовых лопаток или щипцов с силиконовыми наконечниками, а можно – при помощи навесного лотка-пароварки. Снова смажьте чашу МВ растительным маслом.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* еще на 15–20 минут.
- ⦿ По окончании программы извлеките пирожки (все вместе) из чаши на подготовленную тарелку и разделите пласт на отдельные пирожки. Повторите все то же самое с отложенной частью теста.

## СОВЕТ

Благодаря особенной форме пирожков используется вся площадь дна мультиварочной чаши. Можно ли сделать в мультиварке пирожки традиционной формы? Как всегда в случае штучной выпечки, возражение одно: производители не рекомендуют долго нагревать чашу МВ, оставляя на дне ничем не заполненные промежутки, так как прибор может пострадать.



# КЕФИРНЫЙ ХЛЕБ С КУНЖУТОМ

При выпечке в мультиварке верхняя корочка хлеба получается тоненькая, светлая, незажаренная. Зато мякиш у него — изумительно пышный, мягчайший. Дрожжевое тесто на кисломолочных продуктах всегда выходит удачным, а семена — дополнительный оттенок вкуса.

- 400 г пшеничной муки высшего сорта
- 160 мл кефира или питьевого йогурта
- 100 мл воды
- 2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- 20 г семян льна
- 15 г семян кунжута
- 15 г семян черного кунжута
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

☉ Замесите безопасное дрожжевое тесто для хлеба – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Семена льна и кунжута добавьте в последнюю очередь. Оставьте тесто для брожения в теплом месте на 1 час, пока его объем не увеличится вдвое, с обминкой через полчаса от начала брожения.

☉ Уложите тесто в смазанную маслом чашу МВ и закройте крышку.

☉ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте хлеб расстаиваться 40–50 минут.

☉ Через 40 минут откройте крышку. Если тесто достаточно выросло в объеме (до половины высоты чаши при объеме 4,5 л), включайте МВ на выпечку, в противном случае дайте ему еще подняться, так же включив МВ на программу *Йогурт* на 7–10 минут.

☉ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.

☉ Впервые выпекая хлеб в мультиварке, по окончании программы *Выпечка* проверьте его готовность тонкой деревянной палочкой. Если мякиш не липнет, хлеб готов. Если время выпечки оказалось недостаточным, снова включите программу *Выпечка*, минут на 10–20, **а в следующий раз сделайте поправку: значит, вашей модели МВ требуется больше времени.**

☉ По окончании программы отключите МВ от сети, выньте чашу, дайте хлебу 5 минут остыть в чаше и достаньте при помощи навесного лотка-пароварки.

☉ Если хлеб готов, но вы хотите получить поджаристую корочку и снизу, и сверху, верните его в чашу МВ в перевернутом виде. Опять-таки включите программу *Выпечка*. Чтобы подрумянить корочку, достаточно 15–20 минут.

☉ Выпеченный хлеб полностью остудите на решетке.

## СОВЕТ

Мультиварка Maxwell MW-3802 располагает отдельной программой *Хлеб* для приготовления дрожжевой выпечки. На этой программе в течение первого часа поддерживается температура 35 °С, благоприятная для подъема дрожжевых изделий. Температура собственно выпечки на программе *Хлеб* составляет 120 °С. Таким образом, в модели Maxwell MW-3802 можно доверять расстойку хлеба и булочек мультиварке. Но будьте внимательны при первой выпечке и проверяйте состояние теста, чтобы не передержать изделие на расстойке.



# ХЛЕБ «ТОМАТ-ШПИНАТ»

Эффектный разноцветный хлеб сделан по принципу разборного, из отдельных булочек разного цвета. Такой хлеб понравится детям и взрослым, он украсит собою хлебную корзинку на праздничном столе и порадует в будни.

Выпеченный в мультиварке хлеб получится даже красивее, чем в духовке, поскольку верхняя корочка сохранит яркие цвета.

## ДЛЯ ТОМАТНОГО ТЕСТА:

- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 100 мл воды
- 35 г томатной пасты без добавок
- 15 г растительного масла без запаха
- 1,5 ч. л. сахара

- 0,5 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. сухих мгновенных дрожжей

## ДЛЯ ШПИНАТНОГО ТЕСТА:

- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 100 г замороженного шпината
- 50 мл воды

- 15 г растительного масла без запаха
- 1,5 ч. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- 2–3 ст. л. растительного масла для разделки теста и смазывания чаши

☉ Для шпинатного теста разморозьте шпинат. Измельчите его в блендере с растительным маслом. Добавьте воду, соль, сахар и взбейте в блендере. Смешайте с мукой и дрожжами и замесите безопарное дрожжевое тесто. Положите тесто в миску, затяните пищевой пленкой и оставьте подходить в течение 1 часа, пока его объем не увеличится вдвое, с одной обминкой через 30 минут.

☉ Для томатного теста смешайте томатную пасту с водой, солью и сахаром. Влейте растительное масло, добавьте муку и дрожжи и замесите безопарное дрожжевое тесто. Положите тесто в отдельную миску, затяните пищевой пленкой и оставьте подходить в течение 1 часа, пока его объем не увеличится вдвое, с одной обминкой через 30 минут.

☉ Когда тесто подойдет, разделите каждый вид теста на 6 равных частей. Это удобнее делать на весах. Тесто должно получиться мягким, нелипким.

☉ Сформируйте продолговатые булочки. Наглядное описание формовки хлеба и булочек как круглой, так и продолговатой формы, вы можете найти в моей книге «Домашний хлеб».

☉ Смоченными в растительном масле руками огладьте каждую булочку. Это нужно для того, чтобы в готовом хлебе разноцветные кусочки легче отделялись друг от друга. Уложите булочки в смазанную растительным маслом чашу МВ, чередуя их по цветам.

☉ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте хлеб расстаиваться 30–40 минут, пока его объем не увеличится вдвое.

☉ Когда хлеб подойдет, включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.

☉ По окончании программы отключите МВ от сети, выньте чашу, дайте хлебу остыть 5–7 минут в чаше и переверните его на лоток-пароварку.

☉ Остудите хлеб на решетке под полотенцем.

## СОВЕТ

Можно приготовить разноцветный хлеб с другими натуральными красителями – куркумой, какао, тыквой, свеклой, сладким перцем.



# КАРТОФЕЛЬНАЯ ФОКАЧЧА

Итальянская фокачча (итал. focaccia) — это мягкая толстая лепешка, политая оливковым маслом и посыпанная пряными травами. Есть разные варианты фокаччи, в том числе лепешка с начинкой, от которой уже и до пиццы недалеко.

- 220 г пшеничной муки высшего сорта
- 100 мл молока
- 1 клубень картофеля среднего размера (80 г) + 2–3 ст. л. теплого молока
- 1 ч. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- 8–10 шт. вяленых помидоров (по желанию)
- 1 ч. л. листиков свежего розмарина или щепотка сушеного
- 2 ст. л. оливкового масла для отделки и для смазывания чаши

⦿ Отварите картофель «в мундире», очистите и растолките в пюре с 3 ст. л. теплого молока **(1)**. Остудите до теплого.

⦿ Замесите безопарное дрожжевое тесто из муки, молока, картофельного пюре, соли, сахара и сухих дрожжей. Тесто должно быть очень мягким, нежным. Оставьте его подходить в теплом месте на 40 минут – 1 час, пока его объем не увеличится вдвое.

⦿ Подкатайте тесто в шар и раскатайте в лепешку такого же диаметра, как чаша мультиварки **(2)**.

⦿ Уложите тесто в смазанную оливковым маслом чашу МВ. Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте фокаччу расстаиваться 30 минут, пока ее объем не увеличится вдвое.

⦿ Подошедшую фокаччу сбрызните оливковым маслом и сделайте в ней углубления пальцами или выложите на лепешку вяленые помидоры и слегка примните их. Посыпьте фокаччу розмарином и крупной солью (по желанию).

⦿ Включите программу *Выпечка* на 45 минут.

⦿ По окончании программы дайте фокачче остыть 5–7 минут в чаше и переверните при помощи навесного лотка-пароварки.



## СОВЕТ

Другие рецепты фокаччи можно найти в моей книге «Домашний хлеб».

Выпекая фокаччу в мультиварке Maxwell MW-3802, обратите внимание, что время расстойки лепешки меньше часа, а значит, для ее приготовления удобнее воспользоваться не программой *Хлеб*, в которой предусмотрена расстойка в течение 1 часа, а программой *Выпечка*.



# ПИЦЦА С ЛУКОМ И САЛЯМИ

В мультиварке получается пицца небольших размеров, однако, учитывая калорийность начинки, она очень сытная. Такую пиццу можно готовить часто, каждый раз с новой начинкой.

## НА 2 ПИЦЦЫ: ДЛЯ ТЕСТА:

- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 120 мл воды
- 1–2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли

- 0,5 ч. л. сухих мгновенных дрожжей

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 160 г салями (или чоризо)
- 100 г репчатого лука или лука-порей (белая часть)

- 60 г сладкого красного перца
- 50 г твердого или выдержанного сыра
- 2 ст. л. томатной пасты без добавок
- руккола или другая свежая зелень для подачи
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ☉ Замесите безопарное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Оставьте тесто для брожения в теплом месте на 40 минут – 1 час, пока его объем не увеличится вдвое.
- ☉ Разделите тесто на 2 равные части и каждую часть подкатайте в шар. Одну часть положите в смазанную жиром миску, затяните пищевой пленкой и поставьте в прохладное место.
- ☉ Вторую часть раскатайте скалкой или расплющите руками в лепешку диаметром чуть меньше чаши мультиварки.
- ☉ Смажьте чашу МВ сливочным маслом. Уложите лепешку теста на дно чаши и аккуратно расплющите пальцами до размера чаши. Сделайте середину лепешки тоньше, а края толще.
- ☉ Для начинки нарежьте твердую колбасу тонкими ломтиками, репчатый лук или лук-порей – тонкими кольцами или полукольцами, сладкий перец – произвольно. Выдержанный сыр типа «Пармиджано Реджано» или твердый сыр типа «Гауда» натрите на терке.
- ☉ Смажьте лепешку 1 ст. л. томатной пасты, уложите на нее половину начинки (сначала лук, затем сладкий перец и салями), посыпьте половиной сыра и закройте крышку МВ.
- ☉ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте пиццу расстаиваться 20 минут.
- ☉ Убедитесь, что тесто подошло, и включите программу *Выпечка* на 40 минут.
- ☉ Выньте чашу с готовой пиццей из мультиварки. Рукой в кухонной рукавице возьмитесь за край чаши и наклоните ее к себе. Подденьте горячую пиццу под низ пластиковой или силиконовой лопаткой и аккуратно выньте из чаши на подготовленную доску. Посыпьте готовую пиццу свежей зеленью и подавайте горячей.
- ☉ Повторите то же самое со второй частью теста и оставшейся начинкой.

## СОВЕТ

Можно заморозить половину теста и сделать из него пиццу в другой раз. А если вы решите разделить ингредиенты пополам и сделать тесто только для одной пиццы, учтите, что 0,25 ч. л. – это объем кофейной ложечки.



# ЛЕПЕШКА С ВИНОГРАДОМ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Похожие лепешки пекут в Италии в сезон сбора винограда. Необычное сочетание сладкого и пряного запеченного винограда с пикантным мягким сыром превращает такую лепешку в особенное лакомство, тогда как сделать ее очень легко.

## НА 2 ЛЕПЕШКИ: ДЛЯ ТЕСТА:

- 150 г пшеничной муки высшего сорта
- 150 г цельнозерновой пшеничной муки
- 180 мл воды
- 1–2 ст. л. оливкового масла

- 1 ч. л. жидкого меда
- 0,8 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- 0,5 ч. л. соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 300 г винограда
- 80 г голубого сыра («Дор Блю», «Рокфор» и т.п.)

- 80 г феты или греческой брынзы
- 1 ст. л. коричневого сахара или жидкого меда (по желанию)
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ☉ Замесите безопарное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Оставьте тесто для брожения в теплом месте на 40 минут – 1 час, пока его объем не увеличится вдвое.
- ☉ Разделите тесто на 2 равные части и каждую часть подкатайте в шар. Одну часть положите в смазанную жиром миску, затяните пищевой пленкой и поставьте в прохладное место.
- ☉ Вторую часть раскатайте скалкой или расплющите руками в лепешку диаметром чуть меньше чаши мультиварки.
- ☉ Смажьте чашу МВ сливочным маслом. Уложите лепешку теста на дно чаши и аккуратно расплющите пальцами до размера чаши. Сделайте середину лепешки тоньше, а края толще.
- ☉ Для начинки можно взять темный крупный виноград с насыщенным ароматом или любой другой, который вы любите. Разрежьте ягоды пополам и удалите косточки. (Можете этого не делать, если косточки вам не мешают.) Выложите половину указанного в рецепте винограда на лепешку, посыпьте сахаром или полейте жидким медом (по желанию) и раскрошите сверху половину мягкого сыра.
- ☉ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте лепешку расставаться 20 минут.
- ☉ Убедитесь, что тесто подошло, и включите программу *Выпечка* на 40 минут.
- ☉ Выньте чашу с готовой лепешкой из мультиварки. Рукой в кухонной рукавице возьмитесь за край чаши и наклоните ее к себе. Подденьте горячую лепешку под низ пластиковой или силиконовой лопаткой и аккуратно выньте из чаши на подготовленную доску. Подавайте горячей.
- ☉ Повторите то же самое со второй частью теста и оставшейся начинкой.

## СОВЕТ

Попробуйте сделать лепешку с голубым сыром и грушами, с голубым сыром и инжиром – эти сочетания тоже хороши. Можно смешать жидкий мед с бальзамическим уксусом и полить лепешку при подаче.



# ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ БУЛОЧКИ

Булочки, испеченные в мультиварке, всегда получаются нежными и воздушными — даже когда это вовсе не десертная сдоба, а несладкие столовые булочки из цельнозерновой муки.

- 200 г цельнозерновой пшеничной муки
- 190 г пшеничной муки высшего сорта
- 250 мл воды
- 15 г сухого молока
- 15 г растительного масла
- 10 г кунжутного шрота (жмыха)
- 6 г соли
- 0,8 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

☉ Замесите безопарное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Дайте ему подойти в тепле около 1 часа, обомните и снова оставьте подходить, пока его объем не увеличится вдвое.

☉ Разделите тесто на 8–10 равных частей. Из каждого кусочка теста сформируйте круглую булочку, защипните шов и уложите булочку швом вниз в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки.

☉ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте булочки расстаиваться 30–35 минут, пока их объем не увеличится вдвое.

☉ Когда булочки подойдут, включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.

☉ По окончании программы выньте булочки при помощи навесного лотка-пароварки и остудите их на решетке.

## СОВЕТ

Кунжутный шрот (жмых) продается в отделах для выпечки или для здорового питания. Можно заменить его молотыми овсяными хлопьями или вообще исключить.

Вместо воды и сухого молока можно взять обыкновенное цельное молоко, однако вкус булочек с добавкой сухого молока получается выразительнее.



# БУЛОЧКИ С СЫРОМ

С РЖАНОЙ МУКОЙ И ОТРУБЯМИ ТЕСТО СТАНОВИТСЯ АРОМАТНЕЕ И ПРИОБРЕТАЕТ НОВЫЕ ОТТЕНКИ ВКУСА. А СЫРНАЯ НАЧИНКА — ФАВОРИТ НА ВСЕ ВРЕМЕНА, ТЕМ БОЛЕЕ ЧТО СЫР МОЖНО ВЗЯТЬ ЛЮБОЙ. ПРИГОТОВЬТЕ К ОБЕДУ БУЛОЧКИ С СЫРОМ В МУЛЬТИВАРКЕ-СКОВОРАКЕ MAXWELL MW-3803.

- 300 г пшеничной муки высшего сорта
- 50 г ржаной муки
- 230 мл воды или молочной сыворотки
- 15 г растительного масла
- 1 ст. л. отрубей или овсяных хлопьев быстрого приготовления
- 1 ч. л. соли
- 0,8 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- для начинки:**
  - 160 г твердого сыра (по 15–20 г на каждую булочку)
  - 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ☉ Замесите безопасное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Дайте ему подойти в тепле около 1 часа, обомните и снова оставьте подходить, пока его объем не увеличится вдвое.
- ☉ Разделите тесто на 8–10 равных частей. На столько же кусочков нарежьте сыр.
- ☉ Чтобы булочки вышли ровными и гладкими, каждую часть теста подкатайте в шар, дайте отлежаться несколько минут и примните пальцами в толстую лепешку диаметром около 8 см.
- ☉ Положите на каждую лепешку по кусочку сыра, соедините края теста узелком и хорошенько защипните шов.
- ☉ Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и уложите в нее булочки швом вниз – одну в центр, остальные по кругу.
- ☉ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте булочки расстаиваться 30–40 минут, пока их объем не увеличится вдвое.
- ☉ Когда булочки подойдут, включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ☉ По окончании программы выньте булочки при помощи навесного лотка-пароварки и остудите их на решетке.

## СОВЕТ

Если вы хотите подрумянить булочки с обеих сторон, верните их в перевернутом виде допекаться на программе *Выпечка* еще 15–20 минут.



# БУЛОЧКИ-«УЛИТКИ» С КОРИЦЕЙ

НЕОТРАЗИМОЕ СОЧЕТАНИЕ ВАНИЛИ И КОРИЦЫ, ТОНКАЯ КАРАМЕЛЬНАЯ НОТКА КОРИЧНЕВОГО САХАРА, ПУШИСТОЕ НЕВЕСОМОЕ ТЕСТО И В ДОВЕРШЕНИЕ ВСЕГО — НЕЖНЕЙШАЯ ГЛАЗУРЬ... ИСТИННОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ, А НЕ БУЛОЧКИ!

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 300 г пшеничной муки высшего сорта
- 130 мл кефира
- 50 г сливочного масла
- 45 г сахара
- 5 г ванильного сахара
- 1 яйцо
- 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- щепотка соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 100 г коричневого сахара
- 1 ст. л. корицы
- 20 г размягченного сливочного масла

## ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

- 100 г сливочного сыра (крем-сыра) типа «Филадельфия», «Буко» и т. д.
- 80 г сахарной пудры
- 5 г ванильного сахара
- 1–3 ч. л. лимонного сока (по желанию)
- 10–15 г сливочного масла для разделки булочек и смазывания чаши

⦿ Все ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры, поэтому заранее достаньте из холодильника кефир, масло и яйцо. Замесите сдобное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Дайте ему подойти в тепле, обомните и снова оставьте подходить, пока его объем не увеличится вдвое. Тесто должно быть нелипким и пластичным.

⦿ Раскатайте тесто в прямоугольник и смажьте размягченным при комнатной температуре сливочным маслом, отступая от краев с длинных сторон на 1–1,5 см. Посыпьте тесто смесью сахара с корицей.

⦿ Скатайте тесто в рулет по длинной стороне и хорошенько защипните длинный шов. Торцы защипывать не надо. Смажьте рулет со всех сторон сливочным маслом.

⦿ Разрежьте рулет на 9 частей при помощи острого ножа или нитки.

⦿ Вырежьте из кулинарного пергамента круг, совпадающий по диаметру с чашей мультиварки. Смажьте маслом дно чаши, положите бумажный круг и его тоже смажьте.

⦿ Установите в чашу заготовки булочек срезом вверх.

⦿ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте булочки расстаиваться 30–40 минут, пока их объем не увеличится вдвое.

⦿ Когда булочки подойдут, включите программу *Выпечка* на 1 час.

⦿ Для глазури разотрите в пудру ванильный сахар и взбейте все компоненты до однородности.

⦿ По окончании программы остудите булочки в чаше 5–10 минут и переверните на лоток-пароварку, а с нее – на подготовленное блюдо. Снимите кулинарный пергамент, если он прилип.

⦿ Полейте булочки глазурью и подавайте теплыми.

## СОВЕТ

В начинку можно добавить мелко нарубленные орехи, миндальные лепестки, изюм.



# БУЛОЧКИ С КОНФЕТАМИ

Легкие сдобные булочки с начинкой, а в роли начинки — конфеты. Можно взять карамельки с повидлом, можно — сливочную помадку типа «Коровки», а можно и шоколадные конфеты. И если у вас после праздников залежались разные конфеты, испеките булочки с начинкой ассорти!

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 300 г пшеничной муки высшего сорта
- 130 мл молока
- 60 г сахара
- 40 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- щепотка соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 9 шт. конфет
- 10–15 г сливочного масла для разделки булочек и смазывания чаши
- сахарная пудра для посыпки

☉ Все ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры, поэтому заранее достаньте из холодильника молоко, масло и яйцо. Замесите сдобное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Дайте ему подойти в тепле, обомните и снова оставьте подходить, пока его объем не увеличится вдвое. Тесто должно быть нелипким и пластичным.

☉ Разделите тесто на 9 равных частей. Удобнее делать это на весах. Чтобы булочки вышли ровными и гладкими, каждую часть теста подкатайте в шар, дайте отлежаться несколько минут и примните пальцами в толстую лепешку диаметром около 8 см.

☉ Положите на каждую лепешку по конфете, соедините края теста узелком и хорошенько защипните шов.

☉ Смажьте каждую булочку со всех сторон сливочным маслом, размягченным при комнатной температуре, и уложите швом вниз в чашу мультиварки – одну булочку в центр, остальные восемь по кругу.

☉ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте булочки расстаиваться 30–40 минут, пока их объем не увеличится вдвое.

☉ Когда булочки подойдут, включите программу *Выпечка* на 1 час.

☉ По окончании программы выньте булочки при помощи навесного лотка-пароварки и переложите в подготовленное блюдо. Подавайте теплыми, посыпав сахарной пудрой.

## СОВЕТ

Конечно, начинка булочек может быть и более традиционной – например, густой сладкий джем. А еще получится очень вкусно и необычно, если в качестве начинки положить в каждую булочку по десертной ложке халвы.



# НЕВСКИЙ ПИРОГ

Дрожжевой пирог с масляным кремом — довольно необычное сочетание. Очень вкусное тесто, изысканная пропитка, нежный и неприторный крем. Такой пирог вполне способен заменить праздничный торт.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 370 г пшеничной муки высшего сорта
- 170 мл воды
- 80 г сливочного масла
- 80 г сахара
- 5 г ванильного сахара
- 1 яйцо (60 г)
- 1,7 ч. л. сухих мгновенных дрожжей, щепотка соли

## ДЛЯ ПРОПИТКИ:

- 100 г сахара
- 90 мл воды
- 10 мл коньяка (по желанию)

## ДЛЯ КРЕМА:

- 200 г сливочного масла
- 100 г сгущенного молока
- 50 г сахарной пудры (или по вкусу)
- 5 г ванильного сахара
- сахарная пудра для обсыпки
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

☉ Замесите сдобное дрожжевое тесто удобным для вас способом — вручную или при помощи хлебопечки. Тесто должно быть очень мягким и нежным, с высокой влажностью. Дайте ему подойти в теплом месте 1,5–2 часа, пока его объем не увеличится вдвое, с одной или двумя обминками. Обминать его лучше методом растягивания и складывания. О приемах работы с влажным тестом можно прочитать в моей книге «Домашний хлеб». Там же наглядно показано, как формировать круглые хлебные изделия.

☉ Сформируйте круглую буханку и уложите в смазанную маслом чашу мультиварки.

☉ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте пирог растаиваться 30–35 минут, пока его объем не увеличится вдвое.

☉ Когда пирог подойдет, включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.

☉ По окончании программы извлеките чашу с пирогом, поставьте чашу набок и в таком виде остужайте пирог в течение 10 минут.

☉ Накройте чашу сложенным в несколько слоев полотенцем и аккуратно переверните пирог на полотенце. Сразу же поставьте его вертикально на решетку, пусть он дальше остывает под полотенцем. Для последующей пропитки пирог нужно выдержать в течение нескольких часов. Можно оставить его на ночь.

☉ Для пропитки смешайте сахар с водой и доведите до кипения, помешивая. Остудите, добавьте коньяк.

☉ Для крема взбейте сливочное масло. Ванильный сахар разотрите в ступке. Смешайте сахарную пудру и ванильный сахар со сгущенным молоком. Соедините с маслом и взбейте.

☉ Разрежьте пирог по горизонтали на два коржа. Это можно сделать большим зубчатым хлебным ножом.

☉ Пропитайте оба коржа сиропом, смажьте кремом и соедините. Посыпьте пирог сахарной пудрой через ситечко.

## СОВЕТ

С тестом высокой влажности непросто работать, но постарайтесь не класть много муки, и тогда пирог получится необыкновенно нежным и пышным. А если вы не новичок и уверенно обращаетесь с дрожжевым тестом, сделайте его в опарном варианте.



# КУЛИЧ ТВОРОЖНЫЙ НА ЖЕЛТКАХ

ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИЧИ В МУЛЬТИВАРКЕ MAXWELL MW-3802 ПОЛУЧАЮТСЯ ВОЗДУШНЫМИ. ЧТОБЫ ТВОРОЖНЫЙ КУЛИЧ УДАЛСЯ, ВОЗЬМИТЕ ПРОДУКТЫ САМОГО ЛУЧШЕГО КАЧЕСТВА И НЕПРЕМЕННО ВЫБЕРИТЕ ДОМАШНИЕ ЯЙЦА С ЯРКО-ЖЕЛТЫМИ ЖЕЛТКАМИ.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 350 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА
- 120 г ТВОРОГА 9–15%-НОЙ ЖИРНОСТИ
- 90 мл МОЛОКА
- 60 г РАЗМЯГЧЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА

## • 65 г САХАРА

- 5 г ВАНИЛЬНОГО САХАРА
- 4 ЖЕЛТКА
- 2 ч. л. СУХИХ МГНОВЕННЫХ ДРОЖЖЕЙ
- ЩЕПОТКА СОЛИ
- 90 г СВЕТОГО ИЗЮМА + 1 ст. л. МУКИ для ОБСЫПКИ

## ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

- 100 г САХАРНОЙ ПУДРЫ
- 1 БЕЛОК
- 1 ч. л. ЛИМОННОГО СОКА
- 3–5 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА для СМАЗЫВАНИЯ ЧАШИ

- ⦿ Все ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры, поэтому заранее достаньте из холодильника молоко, масло, творог и яйца. Яйца разделите на белки и желтки. Один белок отложите для глазури, а остальные три можете использовать для других целей. В тесто пойдут только желтки.
- ⦿ Разотрите или взбейте творог до кремообразной консистенции, добавьте желтки, размягченное масло и молоко, затем оба вида сахара и соль. Введите муку, дрожжи и замесите сдобное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Тесто должно быть мягким, нежным, нелипким.
- ⦿ Положите тесто в смазанную жиром миску, затяните пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 40–50 минут, пока его объем не увеличится вдвое.
- ⦿ Изюм залейте кипятком, дайте постоять 3–5 минут, обсушите и обваляйте в муке.
- ⦿ В подошедшее тесто добавьте изюм и вымесите, чтобы он равномерно распределился.
- ⦿ Сверните тесто в шар, положите в смазанную сливочным маслом чашу MB и закройте крышку.
- ⦿ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку MB, оставьте кулич растаиваться 30–50 минут – до увеличения в объеме в 2,5–3 раза.
- ⦿ Когда кулич подойдет, включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут. По окончании программы проверьте готовность кулича деревянной палочкой, а затем оставьте кулич на 15 минут на подогреве, чтобы нежная сдоба остывала постепенно.
- ⦿ По окончании программы извлеките чашу с куличом, поставьте чашу набок и остужайте кулич в течение 10 минут.
- ⦿ Накройте чашу сложенным в несколько слоев полотенцем и аккуратно переверните кулич на полотенце. Сразу же поставьте его вертикально на решетку, пусть он дальше остывает под полотенцем.
- ⦿ Для глазури взбейте белок с лимонным соком и постепенно всыпьте в него сахарную пудру (по 1–2 ч. л.). Учтите, что получившейся глазури хватит на несколько куличей. Если вы хотите получить декоративные потеки глазури по бокам кулича, используйте ее сразу же, если хотите покрыть только верх – дайте глазури немного загустеть.
- ⦿ Покройте остывший кулич глазурью, украсьте по желанию. Вкус кулича становится выразительнее на следующий день.

## СОВЕТ

Еще один рецепт пасхального кулича приведен в моей книге «Я и моя мультиварка».

Если после праздников у вас остались черствые куличи, сделайте сладкий хлебный пудинг (см. рецепт на с. 182).



# ПАРОВЫЕ КНЕДЛИКИ СО СЛИВАМИ

ДРОЖЖЕВЫЕ БУЛОЧКИ НА ПАРУ ГОТОВЯТ В САМЫХ РАЗНЫХ СТРАНАХ МИРА. СРЕДИ РАЗНООБРАЗИЯ ПОПУЛЯРНЫХ В ЧЕШСКОЙ КУХНЕ КНЕДЛИКОВ (ЧЕШ. KNEDLÍK) ЕСТЬ И ТАКОЙ ВАРИАНТ — ПАРОВЫЕ БУЛОЧКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ ИЗ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 300 г пшеничной муки высшего сорта
- 180 мл молока
- 1 желток
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- 0,5 ч. л. соли
- сливочное масло для смазывания пароварки
- сливочное масло и сахар или сахарная пудра для подачи

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 6–8 шт. крупных слив (250–300 г)
- 6–8 ч. л. сахара

- ◉ Замесите дрожжевое тесто удобным для вас способом – вручную или при помощи хлебопечки. Дайте ему подойти в теплом месте 30–40 минут.
- ◉ Возьмите квадрат кулинарного пергамента такого размера, чтобы его удобно было поместить в навесной лоток-пароварку. Положите его в пароварку, примните по форме лотка и проколите в нем зубочисткой отверстия, совпадающие с отверстиями в пароварке.
- ◉ Разделите тесто на 12–16 частей и раскатайте каждую часть в лепешку.
- ◉ Сливы разделите на половинки и в каждую половинку положите 0,5 ч. л. сахара.
- ◉ Положите на каждую лепешку теста по половинке сливы и защипните булочку узелком.
- ◉ Смажьте сливочным маслом лоток-пароварку и уложите в него половину кнедликов швом вниз.
- ◉ Вторую половину кнедликов уложите швом вниз на подготовленный ранее кулинарный пергамент и накройте влажной салфеткой, чтобы они не заветрились.
- ◉ Налейте в чашу МВ литр теплой воды (30–40 °С), установите навесной лоток-пароварку с кнедликами, закройте крышку и оставьте кнедлики подходить 20 минут в включенной МВ. Они должны увеличиться в объеме примерно в 2 раза.
- ◉ Включите программу *Варка на пару* на 20 минут (с момента закипания).
- ◉ Сразу по окончании программы выньте лоток-пароварку с кнедликами из чаши и поставьте на решетку.
- ◉ Переложите кнедлики на тарелки для подачи, полейте растопленным маслом и посыпьте сахаром или сахарной пудрой. Подавайте горячими.
- ◉ Вторую половину кнедликов перенесите в навесной лоток-пароварку на кулинарном пергаменте, на котором они подходили. Долейте воды в чашу МВ, установите пароварку и сразу же включите программу *Варка на пару* на 20 минут (с момента закипания).

## СОВЕТ

Приготовьте кнедлики с абрикосами, черникой, клубникой, малиной или другими фруктами-ягодами. И учтите, что их очень вкусно поливать ягодным соусом – эти волшебные мягкие булочки впитывают соус как губка. Остывшие кнедлики перед подачей снова разогрейте на пару.



# ПЕСОЧНЫЕ ПИРОГИ, ТАРТЫ, ГАЛЕТЫ

Песочное тесто в мультиварке получается очень нежным. Летом и ранней осенью, когда нас радует изобилие фруктов, можно готовить фруктовые пироги из песочного теста в чудо-кастрюльке хоть каждый день.

Неизменно удачны в мультиварке открытые пироги на основе из рубленого теста, поскольку начинка всегда пропекается равномерно, получается нежной и непересушенной. Единственное неудобство заключается в том, что их нельзя

перевернуть и нужно аккуратно извлекать из глубокой чаши. Но две полосы кулинарного пергамента решают этот вопрос: подстелите их под пирог крест-накрест, а после выпечки возьмитесь за концы полос и извлеките готовый пирог.

**Песочный пирог с абрикосами 132**

**Тертый пирог с вареньем 134**

**Тертый пирог с творогом 136**

**Открытый пирог с черникой 138**

**Открытый пирог с клубникой и сливками 140**

**Киш с тунцом 142**

**Тарт с сыром и помидорами 144**

**Луковый пирог с сыром 146**

**Галета с тыквой и беконом 148**

**Гречневая галета с баклажанами 150**

**Галета с белыми сливами 152**

**Галета из цельнозерновой муки с грушами 154**

**Творожный пирог с нектаринами и яблоками 156**

**Ананасовый пирог-перевертыш 158**

**Цитрусовый тарт с белковым суфле 160**

**Песочное печенье 162**



# ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ

НЕЖНЕЙШЕЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО И ЯРКИЕ, АРОМАТНЫЕ АБРИКОСЫ — ВОЛШЕБНОЕ СОЧЕТАНИЕ! ПОПРОБУЙТЕ ЭТОТ ПИРОГ ОДНАЖДЫ, И В СЕЗОН АБРИКОСОВ ОН СТАНЕТ ЧАСТЫМ ГОСТЕМ НА ВАШЕМ СТОЛЕ.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 250 г пшеничной муки высшего СОРТА
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо (60 г)
- 150 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 1,5 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 12–15 шт. абрикосов (300 г)
- 1 ст. л. крахмала
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Смешайте размягченное при комнатной температуре сливочное масло с разболтанным яйцом, сахаром, ванильным сахаром и солью.
- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем в масляно-яичную смесь и замешайте при помощи силиконовой лопатки или ложки мягкое, пластичное тесто.
- ⦿ Отделите примерно 1/4 часть теста. Обе части теста, меньшую и большую, заверните по отдельности в пищевую пленку и положите в холодильник на полчаса.
- ⦿ Смажьте маслом чашу МВ и пальцами распределите большую часть теста по дну чаши. Сделайте тонкие бортики высотой около 2 см.
- ⦿ Посыпьте тесто крахмалом, чтобы оно не размокло от сока фруктов.
- ⦿ Вымойте и обсушите абрикосы. Разрежьте фрукты пополам и удалите косточки.
- ⦿ Разложите половинки абрикосов на тесто срезами вниз, вплотную друг к другу.
- ⦿ Меньшую часть теста раскатайте в тонкие жгутики и выложите их на фрукты решеткой. Учтите, что при выпечке тесто расплывется, так что можно не слишком заботиться о красоте узора.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки, дайте пирогу остыть в чаше минут 5–8, аккуратно переверните его на лоток-пароварку, а с него сразу же переложите на блюдо для подачи.

## СОВЕТ

Подавайте пирог горячим, чтобы сполна насладиться контрастом между воздушным сладким тестом и выразительной кислинкой абрикосов.



# ТЕРТЫЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

Любимый многими простой и уютный ТЕРТЫЙ ПИРОГ ПРЕКРАСНО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В МУЛЬТИВАРКЕ — НАПРИМЕР, В МУЛЬТИВАРКЕ-СКОРОВАРКЕ MAXWELL MW-3803 на программе *Выпечка/ Жарка*. Основой пирога служит сладкое хрустящее песочное тесто, а начинка может быть любой. Зимой проще всего взять для начинки густое варенье или джем.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 250 г пшеничной муки высшего сорта
- 200 г сливочного масла (или маргарина для выпечки)
- 100 г сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 200–250 г густого варенья или джема (желательно кисло-сладкого — из слив, черной смородины, вишен)
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем, добавьте сахар и соль, перемешайте.
- ⦿ Масло комнатной температуры смешайте с сухими ингредиентами вручную или в кухонном процессоре до того момента, пока тесто не начнет слипаться в мягкий комок.
- ⦿ Отделите примерно 1/4–1/3 часть теста и положите в морозильную камеру, а большую часть теста — в холодильник на полчаса.
- ⦿ Достаньте из холодильника большую часть теста и распределите пальцами по дну смазанной жиром чаши мультиварки. Сделайте тонкие бортики высотой до 2 см.
- ⦿ Вылейте варенье или джем на тесто и разровняйте.
- ⦿ Сверху на начинку равномерно натрите на крупной терке охлажденную в морозилке часть теста.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки, дайте пирогу остыть в чаше 8–10 минут, осторожно переверните его на лоток-пароварку, а с него переложите на блюдо для подачи.

## СОВЕТ

Приготовьте тертый пирог с кисло-сладким абрикосовым джемом (см. рецепт на с. 204).

Если у вас недостаточно густое варенье или джем, добавьте в начинку 1 ст. л. крахмала.



# ТЕРТЫЙ ПИРОГ С ТВОРОГОМ

ИНТЕРЕСНАЯ ВАРИАЦИЯ ТЕРТОГО ПИРОГА С НАЧИНКОЙ ИЗ ТВОРОГА. ЗАМЕНА ЧАСТИ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ НА РЖАНУЮ ДОБАВЛЯЕТ ТЕСТУ ВЫРАЗИТЕЛЬНОСТИ.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 200 г сливочного масла (или маргарина для выпечки)
- 170 г пшеничной муки высшего сорта
- 80 г ржаной обдирной или сеяной муки
- 80 г сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 200–250 г творога
- 70–100 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- цедра 0,5 небольшого лимона
- мякоть 0,5 небольшого лимона (по желанию)
- 1 яйцо
- 1–2 ст. л. крахмала
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Для теста просейте оба вида муки с разрыхлителем, добавьте сахар и соль, перемешайте.
- ⦿ Масло комнатной температуры перемешивайте с сухими ингредиентами вручную или в кухонном процессоре до того момента, пока тесто не начнет слипаться в мягкий комочек.
- ⦿ Отделите примерно 1/4–1/3 часть теста и положите в морозильную камеру, а большую часть теста – в холодильник на полчаса.
- ⦿ Для начинки разотрите творог с сахаром, ванильным сахаром и яйцом. Если творог слишком влажный, яйцо можно не добавлять. Регулируйте сладость начинки по своему вкусу и в зависимости от того, кладете ли вы в начинку мякоть лимона.
- ⦿ С половины лимона снимите цедру при помощи терки. Разделите лимон на дольки и отделите мякоть от пленок.
- ⦿ Смешайте творог с лимонной цедрой и мякотью (по желанию), добавьте крахмал, перемешайте. Положите больше или меньше крахмала в зависимости от влажности творожной массы.
- ⦿ Достаньте из холодильника большую часть теста и распределите пальцами по дну смазанной жиром чаши мультиварки. Сделайте тонкие бортики высотой до 2 см.
- ⦿ Выложите творожную начинку на тесто и разровняйте.
- ⦿ Сверху на начинку равномерно натрите на крупной терке охлажденную в морозилке часть теста.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки, дайте пирогу остыть в чаше 8–10 минут, осторожно переверните его на лоток-пароварку, а с него переложите на блюдо для подачи.

## СОВЕТ

Если у вас нет ржаной муки, сделайте песочное тесто из 250 г пшеничной муки. Или, если у вас нет ржаной муки, но есть кукурузная, гречневая либо нутовая, попробуйте для интереса заменить часть пшеничной муки на какую-либо из них.



# ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

Из мультиварки не так удобно доставать открытые пироги, как из формы для выпечки в духовке, приходится идти на хитрости. Но это сполна искупается их вкусом. Заливка открытых пирогов в мультиварке всегда получается нежнейшей.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 250 г пшеничной муки высшего сорта
- 150 г сливочного масла
- 1 яйцо (55 г)
- 70 г сахара
- щепотка соли
- 1 ч. л. разрыхлителя

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 250–350 г черники

## ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

- 300 г сметаны 25%-ной жирности
- 2 яйца (по 55 г)
- 70 г сахара
- 2 ст. л. крахмала
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

☉ Для теста просейте муку с разрыхлителем, порубите холодное масло с мукой, добавьте сахар и соль, вбейте яйцо и замесите крутое песочное тесто. Если не хватает жидкости, чтобы слепить тесто в шар, добавьте ложку-другую холодной воды. Заверните тесто в пищевую пленку и положите в холодильник, пусть охлаждается, пока вы готовите начинку и заливку.

☉ Для начинки промойте чернику холодной водой и обсушите.

☉ Для заливки взбейте венчиком яйца с сахаром, добавьте сметану и размешайте. Посыпьте поверхность смеси крахмалом и снова размешайте.

☉ Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Отрежьте две полосы кулинарного пергамента шириной 10–12 см и длиной 45–50 см каждая и положите в чашу крест-накрест. За них удобно будет вынимать готовый пирог, не переворачивая его. Чтобы пергамент не сместился, когда вы будете выкладывать тесто, можно зафиксировать прищепками концы полос на ободке чаши.

☉ Раскатайте охлажденное песочное тесто между листами кулинарного пергамента. Подберите тарелку или крышку от кастрюли диаметром больше диаметра чаши мультиварки на 5–6 см, положите ее на тесто и вырежьте по ее контуру круг из теста.

☉ Намотайте тесто на скалку, перенесите в чашу мультиварки и уложите на дно так, чтобы вдоль стенок образовались бортики высотой 2,5–3 см. Прижмите тесто по периметру дна, чтобы оно плотно прилегало к чаше.

☉ Высыпьте ягоды на тесто и залейте сметанно-яичной смесью.

☉ Аккуратно снимите прищепки, которыми был зафиксирован пергамент.

☉ Включите программу *Выпечка* на 1 час 15 минут. Пирог готов, когда заливка в центре пирога загустеет.

☉ По окончании программы выньте чашу с пирогом из мультиварки, оставьте остужаться пирог 10–15 минут, затем осторожно извлеките пирог из чаши, держась за полосы кулинарного пергамента.

## СОВЕТ

Чтобы аккуратно нарезать пирог, дождитесь, пока он полностью остынет.



# ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С КЛУБНИКОЙ И СЛИВКАМИ

Песочную основу для открытых пирогов можно разнообразить, добавляя в нее мак, кунжут, семена льна, мелко нарубленные орехи. А сочетание клубники со сливками никогда не выходит из моды.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 50–70 г сметаны
- 2 ст. л. мака
- 1 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 250–350 г клубники
- 50 г сахара
- 2 ст. л. крахмала

## ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

- 250 мл сливок 30%-ной жирности
- 1 яйцо
- 100 г сахара или сахарной пудры
- 10 г ванильного сахара
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

☉ Для теста просейте муку с разрыхлителем. Порубите холодное масло с мукой, добавьте мак, сахар и соль и, постепенно добавляя холодную сметану, замесите крутое песочное тесто. Заверните тесто в пищевую пленку и положите в холодильник охлаждаться.

☉ Для начинки промойте клубнику холодной водой, удалите плодоножки и обсушите ягоды бумажным полотенцем.

☉ Для заливки взбейте миксером яйцо, сливки, сахар или сахарную пудру и ванильный сахар.

☉ Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Отрежьте две полосы кулинарного пергамента шириной 10–12 см и длиной 45–50 см каждая и положите в чашу крест-накрест. За них удобно будет вынимать готовый пирог, не переворачивая его. Чтобы пергамент не сместился, когда вы будете выкладывать тесто, можно зафиксировать прищепками концы полос на ободке чаши.

☉ Уложите тесто на дно чаши и распределите по дну. Сделайте бортики высотой 2,5–3 см.

☉ Равномерно посыпьте тесто 1 ст. л. крахмала. Уложите сверху ягоды клубники, посыпьте их сахаром и еще 1 ст. л. крахмала (через ситечко).

☉ Залейте клубнику заливкой.

☉ Аккуратно снимите прищепки, которыми был зафиксирован пергамент.

☉ Включите программу *Выпечка* на 1 час 15 минут. Пирог готов, когда заливка в центре пирога загустеет.

☉ По окончании программы выньте чашу с пирогом из мультиварки, оставьте остужаться пирог 10–15 минут, затем осторожно извлеките пирог из чаши, держась за полосы кулинарного пергамента.

## СОВЕТ

Зимой можно приготовить пирог с замороженной клубникой. Размораживать ягоды перед приготовлением пирога не нужно.



# КИШ С ТУНЦОМ

Открытый пирог на песочной основе с заливкой, он же киш (фр. quiche), хорош не только в сладких вариантах, но и в соленых. Пирог с тунцом может выступить в роли закуски или самостоятельного блюда.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 150 г пшеничной муки высшего сорта
- 50 г ржаной муки
- 100 г сливочного масла
- 40–50 мл ледяной воды (охлажденной в морозилке)
- щепотка соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 200 г консервированного тунца
- 100 г зеленых оливок без косточек
- 100 г твердого сыра

## ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

- 3 яйца
- 200 г сметаны 15%-ной жирности
- пучок укропа (только зелень)
- соль, черный молотый перец по вкусу
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

☉ Для теста просейте оба вида муки и смешайте с солью. Добавьте холодное масло, нарезанное на кубики со стороной 1 см. Смешайте масло с мукой кончиками пальцев до получения крупной крошки. Влейте ледяную воду и быстро слепите тесто в шар. Расплющите шар в лепешку толщиной 3 см, заверните в пищевую пленку и поместите на полчаса в холодильник.

☉ Для начинки слейте жидкость с консервированной рыбы, натрите твердый сыр на крупной терке и нарежьте оливки кружочками.

☉ Для заливки взбейте венчиком яйца со сметаной, посолите (в зависимости от солености сыра) и поперчите по вкусу. Вымойте, обсушите и мелко нарубите зелень укропа. Добавьте укроп в заливку и перемешайте.

☉ Отрежьте две полосы кулинарного пергамента шириной 10–12 см и длиной 45–50 см каждая и положите крест-накрест в чистую, смазанную маслом чашу мультиварки. За них удобно будет вынимать готовый пирог, не переворачивая его. Чтобы пергамент не сместился, когда вы будете выкладывать тесто, можно зафиксировать прищепками концы полос на ободке чаши.

☉ Уложите охлажденное тесто на дно чаши и распределите пальцами по дну. Сделайте бортики высотой 3 см.

☉ Выложите на тесто рыбу, разложите оливки, посыпьте тертым сыром и залейте сметанно-яичной смесью.

☉ Аккуратно снимите прищепки, которыми был зафиксирован кулинарный пергамент.

☉ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.

☉ По окончании программы выньте чашу с пирогом из мультиварки, оставьте остужаться 10–15 минут, затем осторожно извлеките пирог из чаши, держась за полосы кулинарного пергамента.

## СОВЕТ

Вместо оливок можно взять помидоры черри, а консервированного тунца заменить консервированным лососем.

В мультиварке Maxwell MW-3802 печите открытые пироги на программе *Выпечка*. Температура приготовления на этой программе составляет 130 °С, а время выпечки можно устанавливать с шагом 5 минут.



# ТАРТ С СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

Яркие помидоры превращают простой будничны́й пирог в украшение стола. Для пу́щего эффекта выберите помидоры разного цвета. А помидоры черри можно запечь прямо вместе с веточкой.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 100 г пшеничной муки высшего сорта
- 100 г ржаной муки
- 100 г оливкового масла
- 50–60 мл ледяной воды (охлажденной в морозилке)
- щепотка соли
- щепотка кориандра или паприки (по желанию)

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 150 г твердого сыра (типа «Гауды», «Российского»)
- 150 г рассольного сыра (типа «Адыгейского» или брынзы)
- 100 г творога
- 40 г замороженного шпината
- 2–3 яйца
- 10–12 шт. помидоров черри

- или 2 обычных помидора (200 г) с плотной мякотью
- соль, черный молотый перец по вкусу
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- Для теста просейте оба вида муки и смешайте с солью и кориандром или паприкой (по желанию). Добавьте оливковое масло и смешайте с мукой до получения крупной крошки. Вливайте ледяную воду по одной столовой ложке, пока тесто не слепится в шар. Расплющите шар в лепешку толщиной 3 см, заверните в пищевую пленку и поместите на полчаса в холодильник.
- Для начинки натрите твердый сыр на крупной терке, а рассольный сыр разомните вилкой в крупную крошку. Дайте шпинату немного оттаять и мелко нарубите его. Смешайте сыр, творог, шпинат и попробуйте на вкус, после чего посолите и поперчите. Взбейте яйца венчиком или вилкой и смешайте с сырно-творожной массой.
- Помидоры вымойте и обсушите. Если у вас обычные помидоры, нарежьте их поперек на ломтики толщиной около 5 мм.
- Отрежьте две полосы кулинарного пергамента шириной 10–12 см и длиной 45–50 см каждая и положите крест-накрест в чистую, смазанную жиром чашу мультиварки. За них удобно будет вынуть готовый пирог, не переворачивая его. Чтобы пергамент не сместился, когда вы будете выкладывать тесто, можно зафиксировать прищепками концы полос на ободке чаши.
- Уложите охлажденное тесто на дно чаши и распределите по дну. Сделайте бортики высотой 3 см.
- Выложите на тесто начинку и разложите поверх нее помидоры, чуть вдавливая их в начинку.
- Аккуратно снимите прищепки, которыми был зафиксирован кулинарный пергамент.
- Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- По окончании программы выньте чашу с пирогом из мультиварки, оставьте остужаться 10–15 минут, затем осторожно извлеките пирог из чаши за полосы кулинарного пергамента.

## СОВЕТ

Используйте для этого пирога остатки разного сыра, не потерявшие качества.

Вместо шпината можно взять любую свежую зелень, например базилик или укроп. И попробуйте добавлять свои любимые пряности в основу для открытых пирогов – это хороший способ внести новую нотку в привычный рецепт.



# ЛУКОВЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ

Открытый луковый пирог можно подать с бульоном, а можно — с белым сухим вином. Под одним названием здесь прячется множество разных пирогов, все зависит от того, какой именно сыр и какой лук вы выберете. Например, можно приготовить пирог с луком-пореем и козьим сыром, а можно — с зеленым луком и сыром типа «Российского». Наверняка среди разнообразия сочетаний найдется ваше любимое!

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 100 г сливочного масла
- 40–50 мл ледяной воды (охлажденной в морозилке)
- 0,5 ч. л. соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 300 г лука-порея (белая часть), репчатого или зеленого лука
- 200 г твердого сыра
- 20 г сливочного масла
- 3 яйца
- 3 ст. л. сметаны

- 1 ст. л. крахмала
- соль, черный молотый перец и мускатный орех по вкусу
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

☉ Для теста просейте муку и смешайте с солью. Добавьте холодное масло, нарезанное на кубики со стороной 1 см. Смешайте масло с мукой кончиками пальцев до получения крупной крошки. Влейте ледяную воду и быстро слепите тесто в шар. Расплющите шар в лепешку толщиной 3 см, заверните в пищевую пленку и поместите на полчаса в холодильник.

☉ Для начинки очистите, вымойте и обсушите лук. Если вы используете лук-порей, нарежьте его кольцами, если репчатый лук — крупными кубиками или полукольцами, а зеленый лук порубите.

☉ Включите программу *Жарка/Выпечка* и обжарьте лук-порей или репчатый лук на сливочном масле до легкого золотистого цвета, а зеленый лук — до мягкости. Слегка подсолите лук. Можно обжарить лук и на сковороде, тогда не придется остужать и мыть чашу мультиварки для приготовления пирога.

☉ Натрите твердый сыр на крупной терке.

☉ Взбейте венчиком яйца со сметаной, посолите (в зависимости от солености сыра) и поперчите по вкусу. По желанию добавьте щепотку мускатного ореха.

☉ Отрежьте две полосы кулинарного пергамента шириной 10–12 см и длиной 45–50 см каждая и положите крест-накрест в чистую, смазанную жиром чашу мультиварки. За них удобно будет вынимать готовый пирог, не переворачивая его. Чтобы пергамент не сместился, когда вы будете выкладывать тесто, можно зафиксировать прищепками концы полос на ободке чаши.

☉ Уложите охлажденное тесто на дно чаши и распределите пальцами по дну. Сделайте бортики высотой 3–4 см.

☉ Равномерно посыпьте тесто 1 ст. л. крахмала.

☉ Выложите на тесто луковую начинку, посыпьте тертым сыром и залейте сметанно-яичной смесью.

☉ Аккуратно снимите прищепки, которыми был зафиксирован кулинарный пергамент.

☉ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.

☉ По окончании программы выньте чашу с пирогом из мультиварки, оставьте остужаться 10–15 минут, затем осторожно извлеките пирог из чаши, держась за полосы кулинарного пергамента.

## СОВЕТ

Подавайте луковый пирог теплым.



# ГАЛЕТА С ТЫКВОЙ И БЕКОНОМ

**ФРАНЦУЗСКАЯ ГАЛЕТА (ФР. GALETTE)** — очень простой пирог на основе из песочного теста. И в мультиварке его готовить очень несложно. Чтобы тесто аккуратно легло в чашу МВ, воспользуйтесь шаблоном. Мягкое рассыпчатое тесто и сладкая тыква удачно сочетаются с соленым подкопченным беконом, а ароматные пряности придают особую пикантность вкусу.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 150 г пшеничной муки высшего сорта
- 40 г ржаной муки
- 100 г сливочного масла
- 0,3 ч. л. соли
- 0,3 ч. л. сахара

- 3–5 ст. л. ледяной воды (охлажденной в морозилке)
- щепотка молотого черного перца (по желанию)

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

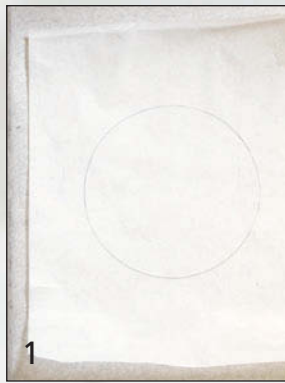
- 100 г тыквы

- 80 г сырокопченого бекона или грудинки
- молотый мускатный орех, молотый черный перец, свежий или сушеный тимьян
- 1 ч. л. растительного масла для смазывания чаши

- ⦿ Для теста просейте оба вида муки и смешайте с солью, сахаром и перцем (по желанию). Порубите ножом холодное масло с мукой до образования масляно-мучной крошки. Вливайте в масляно-мучную крошку холодную воду по одной столовой ложке, пока тесто не слепнется в шар. Можно приготовить тесто в фуд-процессоре.
- ⦿ Расплющите шар в лепешку толщиной около 3 см, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на полчаса.
- ⦿ На листе плотной бумаги жирно обведите черным фломастером контур дна чаши вашей мультиварки, чтобы линия просвечивала через кулинарный пергамент **(1)**. Можно также воспользоваться готовыми шаблонами, подобрав совпадающий по диаметру с чашей МВ.
- ⦿ Положите на шаблон квадрат кулинарного пергаменты и раскатайте на нем охлажденное тесто в лепешку диаметром на 4–7 см больше отмеченного контура чаши МВ.
- ⦿ Для начинки нарежьте тыкву кусочками размером примерно 3х4 см. Тонко нарежьте бекон или грудинку.
- ⦿ Поставьте чашу МВ на середину раскатанной лепешки и слегка прижмите, чтобы отпечталось дно **(2)**. Прежде чем устанавливать чашу в мультиварку, протрите ее дно влажной, а затем сухой тряпкой.
- ⦿ Разложите начинку на тесте внутри отпечатка **(3)**. Посыпьте молотым черным перцем и мускатным орехом, положите маленькую веточку свежего тимьяна или добавьте щепотку сушеного.
- ⦿ Заверните края галеты на начинку, следуя просвечивающему через пергамент контуру чаши МВ, и уложите складками **(4)**.
- ⦿ Смажьте чашу МВ растительным маслом и перенесите галету в чашу, держа за края кулинарного пергаменты.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки, дайте пирогу остыть в чаше 5–10 минут, затем, держась за края кулинарного пергаменты, извлеките галету из чаши и переложите.

## СОВЕТ

Тыкву и бекон можно предварительно обжарить на сковороде или в мультиварке. Сначала обжарьте бекон, затем выложите ломтики тыквы и тушите 3–5 минут. В этом случае время выпечки сократите до 1 часа.



# ГРЕЧНЕВАЯ ГАЛЕТА С БАКЛАЖАНАМИ

Осенний пирог по мотивам популярной закуски из баклажанов. Любимое сочетание баклажанов, помидоров, чеснока и сыра — на подложке из нежного песочного теста, в состав которого входит гречневая мука.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 150 г пшеничной муки высшего сорта
- 50 г гречневой муки
- 60 г растительного масла
- 30 г сахара
- 100–120 мл ледяной воды (охлажденной в морозилке)
- 0,3 ч. л. соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 1 небольшой баклажан (200 г)
- 1 небольшой помидор (80 г)
- 50 г твердого сыра
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. л. растительного масла для обжаривания
- 0,5 ч. л. соли
- щепотка черного молотого перца

- 1 ч. л. растительного масла для смазывания чаши

- ⦿ Для теста просейте оба вида муки и смешайте с солью и сахаром. Добавьте растительное масло и смешайте до образования крошки. Добавляйте холодную воду по столовой ложке, пока тесто не слепнется в шар. Можно приготовить тесто в фуд-процессоре.
- ⦿ Расплющите шар в лепешку толщиной около 3 см, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на полчаса.
- ⦿ На листе плотной бумаги жирно обведите черным фломастером контур дна чаши вашей мультиварки, чтобы линия просвечивала через кулинарный пергамент. Можно также воспользоваться готовыми шаблонами, подобрав совпадающий по диаметру с чашей МВ.
- ⦿ Положите на шаблон квадрат кулинарного пергамента и раскатайте на нем охлажденное тесто в лепешку диаметром на 4–7 см больше отмеченного контура чаши МВ.
- ⦿ Поставьте чашу МВ на середину раскатанной лепешки и слегка прижмите, чтобы отпечталось дно. Прежде чем устанавливать чашу в мультиварку, протрите ее дно влажной, а затем сухой тряпкой.
- ⦿ Для начинки нарежьте баклажан поперек тонкими ломтиками, подрумяньте на растительном масле, промокните от масла и остудите. Нарежьте тонкими ломтиками помидор. Чеснок пропустите через пресс. Твердый сыр натрите на крупной терке.
- ⦿ Разложите ломтики баклажана на тесте внутри отпечатка, чередуя с ломтиками помидора. Смажьте овощи чесноком, посолите и поперчите по вкусу. Посыпьте тертым сыром.
- ⦿ Заверните края галеты на начинку, следуя просвечивающему через пергамент контуру чаши МВ, и уложите складками.
- ⦿ Смажьте чашу МВ растительным маслом и перенесите галету в чашу, держа за края кулинарного пергамента.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки, дайте пирогу остыть в чаше 5–10 минут. Затем, держась за края кулинарного пергамента, извлеките галету из чаши и переложите.

## СОВЕТ

Посыпьте готовую галету мелко нарубленной свежей зеленью или добавьте зелень в начинку.



# ГАЛЕТА С БЕЛЫМИ СЛИВАМИ

Главное очарование галеты с белыми сливами — в сочетании хрустящего теста и сочной, ароматной начинки с легким акцентом пряностей. Хотите почувствовать вкус лета? Вот он — в спелых, напитанных солнцем сливах! Мультиварка-скороварка **Maxwell MW-3803** поможет вам приготовить этот летний пирог с удовольствием и без хлопот.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 100 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 1 яйцо или 40–50 мл ледяной воды (охлажденной в морозилке)
- щепотка соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 200 г слив (12–15 штук)
- 0,5–1 ч. л. пряничной смеси специй (корица, гвоздика, душистый перец, кардамон)
- 1–3 ст. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. крахмала или панировочных сухарей (если понадобится)

- 1 ч. л. растительного масла для смазывания чаши

- ⦿ Для теста просейте муку и смешайте с солью и сахаром. Порубите ножом холодное масло с мукой до образования масляно-мучной крошки. Вбейте яйцо и быстро замесите тесто, оно должно слепнуться в шар. Если одного яйца недостаточно, добавьте столовую ложку холодной воды. (Другой вариант: не использовать яйцо, а вливать в масляно-мучную крошку холодную воду по одной столовой ложке до получения теста.) Можно приготовить тесто в фуд-процессоре.
- ⦿ Расплющите шар в лепешку толщиной около 3 см, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на полчаса.
- ⦿ На листе плотной бумаги жирно обведите черным фломастером контур дна чаши вашей мультиварки, чтобы линия просвечивала через кулинарный пергамент. Можно также воспользоваться готовыми шаблонами, подобрав совпадающий по диаметру с чашей MB.
- ⦿ Положите на шаблон квадрат кулинарного пергамента и раскатайте на нем охлажденное тесто в лепешку диаметром на 4–7 см больше отмеченного контура чаши MB.
- ⦿ Поставьте чашу MB на середину раскатанной лепешки и слегка прижмите, чтобы отпечаталось дно. Прежде чем устанавливать чашу в мультиварку, протрите ее дно влажной, а затем сухой тряпкой.
- ⦿ Для начинки разрежьте сливы пополам и удалите косточки. Разложите сливы на тесте срезом вниз внутри отпечатка. Если сливы очень сочные, можно предварительно посыпать тесто 1 ст. л. крахмала или панировочных сухарей. Посыпьте сливы коричневым сахаром и пряностями.
- ⦿ Заверните края галеты на начинку, следуя просвечивающему через пергамент контуру чаши MB, и уложите складками.
- ⦿ Смажьте чашу MB растительным маслом и перенесите галету в чашу, держа за края кулинарного пергамента.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки, дайте пирогу остыть в чаше 5–10 минут. Затем, держась за края кулинарного пергамента, извлеките галету из чаши и переложите на блюдо.

## СОВЕТ

Для этого пирога лучше взять плотные, твердые и совершенно спелые сливы. Можно испечь галету в мультиварке и со сливами других сортов, но с белыми сливами она особенно хороша.



# ГАЛЕТА ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ С ГРУШАМИ

Тесто из ароматной цельнозерновой муки и сладкие, душистые, нежные груши с медом и миндалем — очень просто и в то же время изысканно.

Цельнозерновая мука в сочетании с оливковым маслом придает пирогу особенный аромат.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 130 г цельнозерновой пшеничной муки
- 70 г пшеничной муки высшего сорта
- 70 г оливкового масла
- 30 г сахара
- 100–120 мл ледяной воды (охлажденной в морозилке)
- щепотка соли
- 100–120 г миндаля (лепестков или молотого в крошку миндаля)
- 1–2 ст. л. жидкого меда

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 200 г груш (1 большая или 2 средние груши)
- 2–3 ст. л. миндальных лепестков или молотого миндаля
- 1 ч. л. растительного масла для смазывания чаши

☉ Для теста просейте оба вида муки и смешайте с солью и сахаром. Добавьте оливковое масло и смешайте до образования крошки. Добавляйте холодную воду по столовой ложке, пока тесто не начнет слипаться в шар. Можно приготовить тесто в фуд-процессоре.

☉ Расплющите тесто в лепешку толщиной около 3 см, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на полчаса.

☉ На листе плотной бумаги жирно обведите черным фломастером контур дна чаши вашей мультиварки, чтобы линия просвечивала через кулинарный пергамент. Можно также воспользоваться готовыми шаблонами, подобрав совпадающий по диаметру с чашей МВ.

☉ Положите на шаблон квадрат кулинарного пергамента и раскатайте на нем охлажденное тесто в лепешку диаметром на 4–7 см больше отмеченного контура чаши МВ.

☉ Поставьте чашу МВ на середину раскатанной лепешки и слегка прижмите, чтобы отпечталось дно. Прежде чем устанавливать чашу в мультиварку, протрите ее дно влажной, а затем сухой тряпкой.

☉ Для начинки разрежьте груши пополам и вырежьте сердцевину. Если кожура жесткая, груши лучше очистить. Нарежьте их на ломтики и разложите на тесте внутри отпечатка. Посыпьте груши миндальными лепестками или миндальной крошкой и полейте медом.

☉ Заверните края галеты на начинку, следуя просвечивающему через пергамент контуру чаши МВ, и уложите складками.

☉ Смажьте чашу МВ растительным маслом и перенесите галету в чашу, держа за края кулинарного пергамента.

☉ Включите программу *Выпечка* на 1 час.

☉ По окончании программы выньте чашу из мультиварки, дайте пирогу остыть в чаше 5–10 минут. Затем, держась за края кулинарного пергамента, извлеките галету из чаши и переложите на блюдо.

## СОВЕТ

Если вы не любите запах оливкового масла в выпечке, возьмите любое рафинированное растительное масло.



# ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ С НЕКТАРИНАМИ И ЯБЛОКАМИ

Песочное творожное тесто — беспроигрышный вариант для сладкой выпечки. Из него получаются восхитительные пироги, как открытые, так и закрытые. Яблоки и нектарины идеально сочетаются друг с другом: в сладких яблоках проступает кислинка, в кисловатых нектаринах — медовая сладость, так что вкусы фруктов подчеркивают и оттеняют друг друга.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 250 г пшеничной муки высшего сорта
- 250 г творога 9%-ной жирности
- 100 г сливочного масла
- 80 г сахара
- 2 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 2 яблока (150 г)
- 2 нектарина (150 г)
- 20 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 1 ст. л. крахмала

- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Для теста просейте муку с разрыхлителем и смешайте с сахаром и солью.
- ⦿ Добавьте холодное масло, нарезанное кубиками, и творог. Порубите ножом до образования крошки и быстро смесите тесто в шар. В зависимости от влажности творога вам может понадобиться подсыпать еще немного муки или, наоборот, подлить ложку молока.
- ⦿ Расплющите тесто в лепешку толщиной около 3 см, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник как минимум на полчаса.
- ⦿ Вымойте фрукты для начинки, разрежьте пополам и удалите косточки нектаринов и сердцевину яблок. Нарежьте фрукты дольками.
- ⦿ Раскатайте тесто в лепешку примерно по размеру дна чаши мультиварки. Смажьте чашу маслом, выложите в нее тесто и пальцами подровняйте края. Можно сделать небольшие бортики.
- ⦿ Равномерно посыпьте тесто крахмалом через ситечко.
- ⦿ Разложите дольки фруктов на тесте, чередуя нектарины и яблоки. Раскладывайте фрукты не вплотную к стенкам чаши, а немного отступив от края теста.
- ⦿ Смешайте оба вида сахара и посыпьте фрукты.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки, дайте пирогу остыть в чаше минут 5–8, аккуратно переверните его на лоток-пароварку, а с него — сразу же переложите на блюдо для подачи.

## СОВЕТ

Если вы опасаетесь переворачивать пирог с фруктами, дождитесь, пока он как следует остынет, и извлеките его при помощи пластиковой или силиконовой лопатки, не переворачивая.



# АНАНАСОВЫЙ ПИРОГ-ПЕРЕВЕРТЫШ

**У** ПИРОГОВ-ПЕРЕВЕРТЫШЕЙ НАЧИНКА ЗАЛИВАЕТСЯ ТЕСТОМ, А ГОТОВЫЙ ПИРОГ ПЕРЕВОРАЧИВАЕТСЯ ВВЕРХ ДНОМ. КОЛЬЦА АНАНАСОВ СЛУЖАТ ЭФФЕКТНЫМ УКРАШЕНИЕМ.

- 250 г пшеничной муки высшего сорта
- 150 г сливочного масла
- 120 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 2 яйца
- 2 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 1 банка консервированных ананасов кольцами (6 колец)
- 6–12 шт. свежей клюквы
- 6–8 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Разболтайте яйца вилкой или венчиком. Смешайте размягченное при комнатной температуре сливочное масло с яйцами, сахаром, ванильным сахаром и солью.
- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем в масляно-яичную смесь и замесите при помощи силиконовой лопатки или ложки мягкое, пластичное тесто. Заверните его в пищевую пленку и положите в холодильник на полчаса.
- ⦿ Вырежьте из кулинарного пергамента круг такого же диаметра, как чаша мультиварки.
- ⦿ Смажьте чашу МВ маслом, уложите на дно чаши круг из пергамента и прижмите его ко дну. Смажьте маслом также и верхнюю сторону пергамента.
- ⦿ Кольца консервированного ананаса слегка обсушите бумажным полотенцем и выложите на пергамент. Если кольца не помещаются целиком, подрежьте их так, чтобы выложить красивый узор. Разложите ягоды клюквы внутри ананасовых колец.
- ⦿ Сверху выложите мягкое тесто и аккуратно распределите его по чаше МВ.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки и дайте пирогу остыть в чаше 10–15 минут. Не вынимайте пирог горячим, хрупкое тесто может пострадать.
- ⦿ Осторожно переверните остывший пирог на лоток-пароварку и снимите промасленный пергамент.

## СОВЕТ

Вместо клюквы можно взять любые красные ягоды или фрукты, которые сохранят форму и не выпустят много сока. Например, подойдет свежая вишня или вишня из варенья, а вот малину лучше не брать.



# ЦИТРУСОВЫЙ ТАРТ С БЕЛКОВЫМ СУФЛЕ

ВАРИАЦИЯ НА ТЕМУ ЛИМОННОГО ТАРТА С МЕРЕНГОЙ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В МУЛЬТИВАРКЕ, ИМЕЕТ СВОИ ОСОБЕННОСТИ. БЕЛКОВАЯ МАССА В МУЛЬТИВАРКЕ НЕ ПОДСЫХАЕТ, А ПРЕВРАЩАЕТСЯ В НЕЖНОЕ СУФЛЕ. НУ А КЛАССИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ СЛАДКОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА, КРЕМА С КИСЛИНКОЙ И ВОЗДУШНОГО СУФЛЕ ПРОСТО ИЗУМИТЕЛЬНО!

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 300 г пшеничной муки высшего сорта
- 200 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 3 желтка (или 1 яйцо)

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- ЦИТРУСОВЫЙ КРЕМ-КУРД (с. 202)

## ДЛЯ БЕЛКОВОГО СУФЛЕ:

- 150 г сахара или сахарной пудры
- 3 белка
- несколько капель лимонного сока
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

⊙ Если цитрусовый крем-курд хранится у вас в холодильнике, достаньте его заранее, чтобы крем нагрелся до комнатной температуры.

⊙ Аккуратно разделите яйца на белки и желтки. В белках для взбивания не должно быть ни капли желтка. Белки отложите для суфле. Если же у вас в запасе есть белки, возьмите для приготовления теста не желтки, а одно целое яйцо.

⊙ Желтки смешайте с сахаром и размягченным сливочным маслом. Соедините с мукой и замесите мягкое, пластичное тесто. При необходимости добавьте 1–2 ст. л. холодной воды. Не вымешивайте тесто долго, чтобы оно не стало жестким.

⊙ Заверните тесто в пищевую пленку и положите в холодильник на полчаса.

⊙ Смажьте чашу МВ сливочным маслом. Отрежьте две полосы кулинарного пергамента шириной 10–12 см и длиной 45–50 см каждая и положите в чашу крест-накрест. За них удобно будет вынимать готовый тарт, не переворачивая его. Чтобы пергамент не сместился, когда вы будете выкладывать тесто, можно зафиксировать прищепками концы полос на ободке чаши.

⊙ Уложите тесто на дно чаши и распределите пальцами по дну. Сделайте бортики. Наколите тесто пластиковой вилкой.

⊙ Аккуратно снимите прищепки, которыми был зафиксирован пергамент.

⊙ Включите программу *Выпечка* на 30 минут.

⊙ Взбейте белки до твердых пиков. Взбивайте белки в чистой сухой посуде. Лимонный сок делает белковую пену устойчивее. Взбивайте белки миксером на высокой скорости. Когда масса побелеет и увеличится в объеме, постепенно всыпьте сахар или сахарную пудру, не прекращая взбивать. На поверхности хорошо взбитых белков остается след от миксера – плотные пики, которые не оседают. Если посуду с такими белками перевернуть вверх дном, они не выльются.

⊙ По окончании программы *Выпечка* откройте крышку МВ, но не вынимайте ни чашу из мультиварки, ни основу для пирога – из чаши.

⊙ Выложите цитрусовый курд на свежесыпеченную песочную основу и разровняйте его поверхность силиконовой лопаткой.

⊙ Поверх крема аккуратно выложите ложкой белковую массу.



- 🕒 Включите программу *Выпечка* на 30 минут. Для приготовления белкового суфле вам может понадобиться меньше или больше времени, это зависит и от температуры вашей модели мультиварки на программе *Выпечка*, и от взбитых белков. Поэтому загляните в мультиварку через 20 минут от начала программы – возможно, суфле уже готово.
- 🕒 Готовый тарт оставьте в чаше МВ остывать 10–15 минут, затем осторожно извлеките из чаши, держась за полосы кулинарного пергамента.

### СОВЕТ

Чтобы цитрусовый крем не растекался и тарт можно было красиво нарезать, поставьте остывший тарт в холодильник на несколько часов, а лучше – на ночь.

Вместо цитрусового курда можно взять для начинки кислые яблоки, нарезанные небольшими тонкими ломтиками и пересыпанные сахаром. Это получится совсем другой пирог, но тоже очень вкусный.

# ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Можно ли испечь в мультиварке печенье? Отдельные печенья — лучше не надо. Как и в случае с порционными кексами, длительный неравномерный нагрев чаши может повредить прибору. Но вполне можно испечь песочный корж и разделить его затем на треугольники, как английский шортбред (англ. shortbread). Песочное печенье на программе *Выпечка* в мультиварке Maxwell MW-3802 получается хрупким, слоистым, нежнейшим.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 100 г пшеничной муки высшего сорта
- 70 г сливочного масла 82%-ной жирности
- 40 г сахара
- щепотка соли

- ⦿ Сахар разотрите в ступке или смелите в кофемолке до состояния, промежуточного между сахаром и сахарной пудрой, чтобы он лучше растворялся.
- ⦿ Взбейте вилкой размягченное при комнатной температуре сливочное масло и смешайте с сахаром и солью.
- ⦿ Просейте муку на масло и пальцами разомните смесь в мягкое однородное тесто. Если тесто крошится, добавьте еще буквально 5 г масла.
- ⦿ Отрежьте полосу кулинарного пергамента шириной 10 см и длиной 45–50 см и положите в чашу. Зафиксируйте прищепками концы бумажной полосы на ободке чаши, чтобы пергамент не сместился, когда вы будете выкладывать тесто. (Смазывать чашу не нужно.)
- ⦿ Пальцами распределите тесто по дну чаши MB ровным слоем, не заходя на стенки чаши.
- ⦿ Пластиковой или силиконовой лопаткой наметьте линии, по которым можно будет разломить готовое печенье на треугольники. Можно также нанести на тесто узор пластиковой вилкой.
- ⦿ Аккуратно снимите прищепки, которыми был зафиксирован кулинарный пергамент.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 35 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки и оставьте песочный корж остывать в чаше 10 минут. Подденьте край песочного коржа силиконовой лопаткой и аккуратно проведите лопаткой по краю, чтобы убедиться, что корж хорошо отстает от дна чаши. Осторожно извлеките корж из чаши, держась за края кулинарного пергамента.
- ⦿ Остудите корж на решетке и разделите по намеченным линиям.

## СОВЕТ

В основной рецепт песочного печенья можно добавлять любые ароматизаторы и наполнители по вкусу. Например, добавьте в тесто щепотку высушенной цедры апельсина, замените 2 ч. л. муки на 2 ч. л. какао-порошка и испеките в мультиварке шоколадное печенье с апельсиновым ароматом. Или возьмите в качестве добавки щепотку сушеной лаванды... Простор для фантазии!



# НАЛИВНЫЕ ПИРОГИ, БЛИНЧИКИ, ЗАПЕКАНКИ

Запеканки — одно из фирменных блюд мультиварки наряду с бисквитами. Больше не нужно устраивать в духовке водяную баню, мультиварка справляется с поддержанием нужной температуры на ура. Чизкейк из сливочного сыра или запеканка из творога — в любом случае вас ждет праздник вкуса. А блинчики и пироги из блинного теста — это прекрасный вариант для завтрака, ведь готовятся они очень быстро и просто.

Яблочный пирог с клюквой 166

Вишневый клафути 168

«Фар Бретон» 170

Наливной пирог с мясной начинкой 172

Блинчики с яблоками 174

Блинчики с цукини 176

Шоколадные панкейки с бананами 178

Императорский десерт «Кайзершмарри» 180

Хлебный пудинг 182

Сладкая рисовая запеканка 184

Творожная запеканка с виноградом 186

Шоколадный чизкейк 188



# ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С КЛЮКВОЙ

Очень нежное тесто с тающими ломтиками яблок и свежим акцентом ягод. Пирог хорош как горячим, так и полностью остывшим. Тесто готовится так быстро и просто, что можно смело записать этот пирог в категорию «гости на пороге», а также в выпечку для завтрака без хлопот.

- 500–600 г яблок
- 150 г пшеничной муки 1-го или высшего сорта
- 100–120 г сахара
- 100 мл молока
- 3 яйца
- 1 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 0,5 ч. л. корицы
- 30–50 г свежей клюквы
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши
- 1–2 ст. л. манной крупы для обсыпки

- ⦿ Просейте муку с разрыхлителем.
- ⦿ Взбейте яйца с сахаром. Добавьте соль и корицу, размешайте.
- ⦿ Высыпьте муку и тщательно размешайте, чтобы не было комочков.
- ⦿ Влейте молоко, продолжая размешивать. Тесто получится жидкое, немного вязкое.
- ⦿ Очистите яблоки и нарежьте их на тонкие ломтики.
- ⦿ Всыпьте яблоки в тесто и энергично перемешайте.
- ⦿ Добавьте клюкву и аккуратно перемешайте.
- ⦿ Смажьте чашу МВ маслом и посыпьте манной крупой.
- ⦿ Вылейте тесто в чашу и разровняйте верх силиконовой лопаткой.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.

## СОВЕТ

Выберите для этого пирога сладкие и ароматные яблоки. А вместо клюквы можно взять бруснику или красную смородину.



# ВИШНЕВЫЙ КЛАФУТИ

Клафути (фр. clafoutis) — нежный десерт родом из Франции, скорее запеканка, чем пирог. Вишни заливают сладким жидким тестом, напоминающим блинное. Классический вариант клафути — с вишней, но можно использовать любые ягоды или фрукты.

- 400–500 г вишен без косточек
- 4 яйца
- 150 мл молока 3,2%-ной жирности
- 150 мл сливок 20%-ной жирности
- 150 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 100 г пшеничной муки высшего сорта
- щепотка соли
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши
- сахарная пудра для подачи

- ⦿ Вишни вымойте, удалите косточки и обсушите.
- ⦿ Взбейте яйца с сахаром, ванильным сахаром и солью.
- ⦿ Всыпьте муку и тщательно размешайте, чтобы не было комочков.
- ⦿ Влейте молоко и сливки, размешайте. Тесто получится очень жидким.
- ⦿ На дно смазанной сливочным маслом чаши МВ налейте немного теста и выложите на него вишни. Аккуратно залейте их остальной частью теста.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы отключите мультиварку и оставьте клафути в выключенной МВ на 15 минут, затем достаньте чашу.
- ⦿ Нежный десерт вкуснее всего в теплом виде. К сожалению, теплым его не удастся извлечь из чаши целиком — недаром при выпечке в духовке его обычно подают в тех же формах, в которых выпекали. Ничего, на вкус это не отразится. Разложите клафути пластиковой или силиконовой ложкой по тарелочкам, посыпьте сахарной пудрой и подавайте теплым.

## СОВЕТ

Можно приготовить клафути с замороженной вишней. Не размораживая, обваляйте ягоды в крахмале или муке, а в остальном действуйте по рецепту.



## «ФАР БРЕТОН»

В БРЕТАНИ, РЕГИОНЕ НА СЕВЕРО-ЗАПАДЕ ФРАНЦИИ, ПРИДУМАЛИ РОДСТВЕННЫЙ КЛАФУТИ ДЕСЕРТ ПОД НАЗВАНИЕМ «ФАР БРЕТОН». ГЛАВНОЕ В ЭТОМ ПИРОГЕ ИЛИ ЗАПЕКАНКЕ — ЧЕРНОСЛИВ. ИМЕННО ПИКАНТНАЯ ГОРЧИНКА ВЫМОЧЕННОГО В АЛКОГОЛЕ ЧЕРНОСЛИВА В СОЧЕТАНИИ С НЕЖНЫМ И СЛАДКИМ БЛИННЫМ ТЕСТОМ ДАЕТ СОВЕРШЕННО НЕОБЫЧНЫЙ ВКУС.

- 120 г пшеничной муки высшего СОРТА
- 500 мл МОЛОКА
- 90 г САХАРА
- 10 г ВАНИЛЬНОГО САХАРА
- 50 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 3 больших яйца (по 60 г)
- ЩЕПОТКА СОЛИ
- 100 г ЧЕРНОСЛИВА, ЗАМОЧЕННОГО в коньяке или роме
- 3–5 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА для смазывания чаши

- ⦿ Накануне приготовления пирога ошпарьте чернослив кипятком, обсушите, сложите в стеклянную или керамическую посуду, залейте коньяком или ромом и оставьте на ночь.
- ⦿ Растопите сливочное масло и охладите до комнатной температуры.
- ⦿ Взбейте миксером яйца, масло, молоко, сахар, ванильный сахар и соль.
- ⦿ Добавьте муку и смешивайте миксером, пока не получится гладкое, очень жидкое тесто.
- ⦿ Смажьте маслом чашу мультиварки, равномерно разложите чернослив и аккуратно залейте тестом.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 50 минут.
- ⦿ По окончании программы извлеките пирог при помощи навесного лотка-пароварки.

### СОВЕТ

Попробуйте приготовить «Фар Бретон» с замоченной в алкоголе смесью разных сухофруктов. Например, возьмите чернослив, курагу, изюм, инжир.

Если вы не хотите использовать алкоголь, замочите чернослив в чае. Не нужно выдерживать чернослив в чае целую ночь, достаточно пары часов.



# НАЛИВНОЙ ПИРОГ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

Проще наливных пирогов еще ничего не придумали. Никакой особой возни с тестом, достаточно смешать все ингредиенты — и можно печь. В мультиварке **Maxwell MW-3802** наливные пироги хорошо пропекаются.

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 3 яйца
- 2 МВ-стакана кефира 2,5%-ной жирности
- 2 МВ-стакана пшеничной муки высшего сорта
- 0,5 МВ-стакана ржаной обдирной муки
- 0,8 ч. л. соды или 3 ч. л. разрыхлителя

- 0,8 ч. л. соли
- 2–3 ст. л. нарезанной зелени укропа и петрушки

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 200–300 г нежирного мясного фарша
- 1 средняя луковица (90 г)
- 0,5 стручка сладкого красного перца (70 г)

или 4–6 шт. вяленых помидоров в масле

- 0,8 ч. л. соли
- щепотка черного молотого перца
- 2–3 ст. л. растительного масла для жарки
- 3–5 г сливочного масла или смальца для смазывания чаши

☉ Для начинки очистите лук и нарежьте кубиками. Если вы используете сладкий перец, вымойте его, удалите семена и тоже нарежьте мякоть кубиками. А если вы готовите начинку с вялеными помидорами, обсушите их на бумажном полотенце от излишка масла и произвольно нарежьте.

☉ Можно приготовить начинку на сковороде. А чтобы сделать это в мультиварке, включите программу *Жарка/Выпечка*. Обжарьте лук на растительном масле, помешивая, до прозрачности. Выложите в чашу МВ мясной фарш и обжаривайте до изменения цвета. Периодически помешивайте фарш и разбивайте комочки, чтобы он получился рассыпчатым.

☉ В конце приготовления начинки добавьте сладкий перец или помидоры, посолите и поперчите по вкусу, перемешайте и протушите все вместе 2–3 минуты. Выключите программу *Жарка/Выпечка* кнопкой «Подогрев/Выкл.». Выложите начинку из чаши и остудите ее до комнатной температуры.

☉ Если вы готовили начинку в мультиварке, вымойте чашу и вытрите ее насухо, особенно тщательно — с внешней стороны.

☉ Для теста вымойте, обсушите и мелко нарубите зелень. Оба вида муки смешайте с разрыхлителем. Яйца с солью взбейте миксером или венчиком, смешайте с кефиром. Всыпьте муку и перемешайте. Добавьте зелень и еще раз перемешайте. Тесто должно получиться текучим, но не слишком жидким, чтобы удержать начинку. Если тесто чересчур жидкое, добавьте пару ложек муки.

☉ Вылейте 2/3 теста в смазанную сливочным маслом или смальцем чашу МВ.

☉ Выложите поверх теста начинку и вылейте сверху оставшуюся часть теста.

☉ Включите программу *Выпечка* на 55 минут. По окончании программы выньте чашу с пирогом из мультиварки и извлеките его при помощи лотка-пароварки.

☉ Если вы хотите, чтобы пирог хорошенько поджарился сверху и снизу, верните его перевернутым в чашу МВ и включите программу *Выпечка* еще на 15 минут.

## СОВЕТ

Подавать пироги такого типа лучше горячими. Холодный пирог нарежьте на тонкие ломтики и обжарьте с двух сторон на сковороде или в мультиварке.



# БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

Пышное нежное тесто и много-много яблок! По этому рецепту моя мама делает оладьи с яблоками традиционным способом — на сковороде. Оладушки печет пухлыми, румяными, аппетитными. Вот только следить за ними приходится непрерывно, а чуть зазеваешься — уже подгорели. Не поможет ли здесь мультиварка? Разумеется, еще как поможет!

- 300 г мелко нарезанных яблок
- 1 ч. л. сахара
- 1 стакан (200 мл) кефира
- 0,3 ч. л. соды
- 2,5%-ной жирности
- щепотка соли
- 200 г пшеничной муки высшего сорта
- 1–3 ст. л. растительного масла для смазывания чаши
- 2 яйца

- ◉ Вымойте яблоки, обсушите и удалите сердцевину. Нарежьте яблоки тонкими ломтиками.
- ◉ Просейте муку с содой.
- ◉ Разболтайте яйца с солью и сахаром и смешайте с кефиром.
- ◉ Всыпьте небольшими порциями муку, каждый раз перемешивая, чтобы не было комочков.
- ◉ Соедините тесто с мелко нарезанными яблоками, перемешайте. Само тесто негустое, но яблок много, так что тесто с яблоками придется выкладывать ложкой.
- ◉ Смажьте чашу мультиварки растительным маслом при помощи силиконовой кисточки или обрызгайте из распылителя. Выложите в чашу несколько столовых ложек теста и распределите его равномерным тонким слоем.
- ◉ Включите программу *Выпечка* на 20 минут.
- ◉ Через 12–15 минут переверните блинчик прямо в чаше при помощи силиконовых лопаток или щипцов с силиконовыми наконечниками. Переворачивая блинчик, снова смажьте дно чаши растительным маслом, чтобы он подрумянился и с другой стороны.
- ◉ По окончании программы извлеките блинчик, смажьте чашу и выложите тесто для следующего. Пеките его таким же образом.
- ◉ Готовые блинчики разрежьте на треугольники, как любой круглый пирог. Подавайте горячими, со сметаной и медом или абрикосовым джемом (см. рецепт на с. 204). А впрочем, в холодном виде блинчики с яблоками тоже хороши.

## СОВЕТ

В мультиварке можно приготовить оладьи обычного размера на программе для жарки или выпечки с открытой крышкой. Однако производители не рекомендуют долго подвергать антипригарное покрытие неравномерному нагреву. К тому же в этом случае за оладьями все равно придется присматривать, да и масла для жарки понадобится больше.



# БЛИНЧИКИ С ЦУКИНИ

Возьмите молодые плоды цукини, чтобы не пришлось очищать их от кожицы. Пусть это будет кусочек желтого цукини и кусочек зеленого, тогда блинчики получатся особенно яркими и привлекательными.

- 2 МВ-СТАКАНА НАТЕРТОЙ МЯКОТИ цукини (200–250 г)
- 1,5 МВ-СТАКАНА КЕФИРА 2,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ
- 1 МВ-СТАКАН ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА
- 0,5 МВ-СТАКАНА РЖАНОЙ МУКИ
- 1 ч. л. САХАРА
- 2 яйца
- 0,3 ч. л. соды
- 0,3 ч. л. соли
- 1–3 ст. л. РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА для смазывания чаши

- ⦿ Вымойте плоды цукини, обсушите и натрите на крупной терке.
- ⦿ Оба вида муки просейте с содой.
- ⦿ Взболтайте венчиком яйца, размешайте с кефиром, солью и сахаром.
- ⦿ Порциями добавляйте просеянную муку, каждый раз размешивая, чтобы не было комков.
- ⦿ Соедините тесто с натертой мякотью цукини и перемешайте.
- ⦿ Смажьте чашу мультиварки растительным маслом при помощи силиконовой кисточки или обрызгайте из распылителя. Выложите в чашу несколько столовых ложек теста и распределите его равномерным тонким слоем.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 20 минут.
- ⦿ Через 12–15 минут переверните блинчик прямо в чаше при помощи силиконовых лопаток или щипцов с силиконовыми наконечниками. Переворачивая блинчик, снова смажьте дно чаши растительным маслом, чтобы он подрумянился и с другой стороны.
- ⦿ По окончании программы извлеките блинчик, смажьте чашу и выложите тесто для следующего. Пеките его таким же образом.
- ⦿ Готовые блинчики разрежьте на треугольники.

## СОВЕТ

Вместо ржаной муки можно использовать цельнозерновую пшеничную муку. По желанию в тесто можно добавить щепотку черного молотого перца или же посыпать им готовые блинчики.



# ШОКОЛАДНЫЕ ПАНКЕЙКИ С БАНАНАМИ

АМЕРИКАНСКИЕ ПАНКЕЙКИ (АНГЛ. PANCAKES) — ЕЩЕ ОДИН ВАРИАНТ БЛИНЧИКОВ ИЛИ ОЛАДИЙ. ИНОГДА ИХ ПЕКУТ НЕБОЛЬШИМИ, А ИНОГДА — РАЗМЕРОМ ВО ВСЮ СКОВОРОДУ. ДАВАЙТЕ ИСПЕЧЕМ НЕЖНЫЕ ДЕСЕРТНЫЕ ПАНКЕЙКИ В МУЛЬТИВАРКЕ!

- 1 банан (150 г)
- 1 стакан (200 мл) молока
- 150 г пшеничной муки высшего сорта
- 30 г сливочного масла
- 1 яйцо (60 г)
- 2 ст. л. какао-порошка
- 2–3 ст. л. сахара
- 2 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 5–10 г сливочного масла для смазывания чаши

- Нарежьте очищенный банан наискосок тонкими ломтиками.
- Растопите сливочное масло и охладите до комнатной температуры.
- Взбейте вилкой или венчиком яйцо с сахаром и смешайте с молоком и растопленным маслом.
- Просейте муку с какао-порошком, разрыхлителем и солью.
- Порциями влейте жидкую смесь в сухую, каждый раз хорошенько размешивая, чтобы не образовались комочки.
- Вылейте половину теста (примерно 8 ст. л.) в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки и уложите сверху ломтики банана.
  - Включите программу *Выпечка* на 25 минут.
  - По окончании программы извлеките панкейк при помощи силиконовой лопатки или щипцов с силиконовыми наконечниками.
  - Смажьте чашу сливочным маслом, налейте тесто для второго панкейка, уложите сверху ломтики банана и пеките второй панкейк таким же образом.

## СОВЕТ

Подавайте панкейки с кленовым сиропом, медом или карамельным соусом.





# ИМПЕРАТОРСКИЙ ДЕСЕРТ «КАЙЗЕРШМАРРН»

Десерт, название которого означает что-то вроде «императорская мешанина», очень популярен в Австрии. Существуют разные его варианты, некоторые ближе к омлету, другие — к блинчику. «Кайзершмаррн» несложно приготовить в мультиварке. Лучше подать его на завтрак, поскольку десерт довольно сытный.

- 200 мл молока
- 150 г пшеничной муки
- 50 г изюма
- 4 яйца
- 1–2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 2 ст. л. рома (по желанию) или крепкого чая
- щепотка соли
- 30–40 г сливочного масла для жарки
- сахарная пудра и корица для подачи

- ⦿ Замочите изюм в роме или крепком чае на 1–2 часа.
- ⦿ Разделите яйца на желтки и белки.
- ⦿ Желтки разболтайте венчиком с сахаром, ванильным сахаром, солью и молоком. Всыпьте порциями муку и смешайте до гладкости.
- ⦿ Взбейте белки в крепкую пену и аккуратно вмешайте в тесто.
- ⦿ Хорошенько смажьте сливочным маслом (15 г) чашу мультиварки, вылейте в нее тесто, а сверху распределите изюм.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 20 минут.
- ⦿ Через 10 минут откройте крышку мультиварки. При помощи двух пластиковых или силиконовых лопаток разделите блинчик на кусочки, добавьте в чашу мультиварки оставшееся масло и переверните каждый кусочек в отдельности.
- ⦿ Обжаривайте кусочки с открытой крышкой, помешивая, до окончания программы. Они должны подрумяниться со всех сторон.
- ⦿ Выложите десерт на тарелку и посыпьте сахарной пудрой с корицей.

## СОВЕТ

Подавайте десерт «Кайзершмаррн» с горячим с фруктовым соусом, свежими фруктами или мороженым.



# ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ

Английское блюдо пудинг (англ. PUDDING) с нашей точки зрения относится к запеканкам. А запеканки в мультиварке всегда получаются отменными — никогда не подгорают, отлично пропекаются, сохраняют особо нежную консистенцию и в середине, и по краям. Сладкий хлебный пудинг — отличный способ использовать черствый хлеб, превратив его в восхитительный десерт. И вряд ли кто-то догадается, что в основе этого нежнейшего пирога-запеканки — обыкновенная черствая булка.

- 300 г черствой сдобной булки
- 400–500 мл молока
- 1 большое яблоко (200 г)
- 60–80 г сухофруктов (изюм, чернослив, курага)
- 60 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 3 яйца
- 0,5 ч. л. корицы
- по щепотке мускатного ореха, имбиря, молотой гвоздики
- щепотка куркумы для цвета (по желанию)
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Нарежьте черствую сдобу кубиками со стороной 1,5–2 см.
- ⦿ Сухофрукты ошпарьте кипятком и обсушите. Нарежьте на кусочки размером с изюмину.
- ⦿ Очистите яблоко от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте кубиками со стороной 1 см.
- ⦿ Взбейте яйца с сахаром. Продолжая взбивать, добавьте размягченное при комнатной температуре сливочное масло, а затем 400 мл молока. Добавьте корицу и другие специи по вкусу, перемешайте.
- ⦿ Смешайте в миске нарезанную булку, яблоки и сухофрукты. Залейте молочно-яичной смесью, перемешайте и дайте постоять 20–30 минут. Учтите, что более черствый хлеб впитывает больше жидкости, и если вы увидите, что жидкость быстро впиталась, долейте еще молока — но не слишком много.
- ⦿ Переложите смесь для пудинга в смазанную маслом чашу мультиварки и слегка утрамбуйте.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 50 минут.
- ⦿ По окончании программы дайте пудингу остыть в чаше в течение 10 минут, затем извлеките его при помощи навесного лотка-пароварки.
- ⦿ Подавайте пудинг теплым, с шариком мороженого или фруктовым соусом. Однако холодный пудинг не менее хорош, к тому же он лучше режется.

## СОВЕТ

В качестве сдобной булки для хлебного пудинга можно использовать черствые куличи. А можно сделать пудинг из любого хлеба, не обязательно сдобного и даже не обязательно пшеничного — ржаной тоже подойдет. В этом случае положите в пудинг больше сахара, в том числе ванильного. Если у хлеба толстая корочка, ее лучше срезать.



# СЛАДКАЯ РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА

Эта нежная запеканка особенно понравится детям. В мультиварке ее сделать проще, чем в духовке, а получится вкуснее. В мультиварке-скороварке **MAXWELL MW-3803** можно быстро сварить молочную кашу на программе с высоким давлением, а затем приготовить запеканку на программе *Выпечка/Жарка* при обычном давлении.

## ДЛЯ КАШИ:

- 1 МВ-СТАКАН КРУГЛОЗЕРНОГО РИСА
- 2 МВ-СТАКАНА МОЛОКА
- 1 МВ-СТАКАН ВОДЫ
- 20 г сливочного масла

## ДЛЯ ЗАПЕКАНКИ:

- 0,5–1 МВ-СТАКАН СЛИВОК 20%-НОЙ ЖИРНОСТИ
- 2 яйца
- 60 г изюма
- 3–5 ст. л. сахара
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Промойте рис холодной водой, но не замачивайте. Сварите кашу из риса, молока и воды на программе *Молочная каша*, заправьте маслом и остудите.
- ⦿ Изюм ошпарьте кипятком и обсушите на бумажном полотенце.
- ⦿ Взбейте яйца с сахаром, добавьте сливки и снова взбейте.
- ⦿ Залейте смесью готовый рис, добавьте изюм и перемешайте.
- ⦿ Выложите в смазанную маслом чашу мультиварки.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 50 минут.
- ⦿ По окончании программы дайте запеканке остыть в чаше 10 минут, затем извлеките с помощью навесного лотка-пароварки.

## СОВЕТ

Если вы готовите рисовую запеканку для взрослых, смело добавляйте любимые пряности. Корица, анис, имбирь придадут выразительности простому домашнему десерту.

Можно использовать уже готовую рисовую кашу. Количество сахара регулируйте по своему усмотрению.



# ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ВИНОГРАДОМ

Что может быть вкуснее творожной запеканки на завтрак? Только творожная запеканка из мультиварки! Нежная, воздушная, восхитительная — и очень простая в приготовлении. Запеканкой с изюмом никого не удивишь, а как насчет запеканки с виноградом? Вкусно и необычно.

- 700–800 г ТВОРОГА НЕ МЕНЕЕ 9%-НОЙ ЖИРНОСТИ
- 100–120 г САХАРА
- 10 г ВАНИЛЬНОГО САХАРА
- 4 ЯЙЦА
- 3 ст. л. КРАХМАЛА
- 2–3 ст. л. СМЕТАНЫ (ЕСЛИ ПОНАДОБИТСЯ)
- 0,3 ч. л. ЛИМОННОГО СОКА
- 100–150 г ВИНОГРАДА БЕЗ КОСТОЧЕК (КИШМИШ)
- 3–5 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ЧАШИ

- ⦿ Разделите яйца на белки и желтки.
- ⦿ Если творог комковатый, разотрите комки вилкой или же взбейте творог миксером или блендером. Если вы предпочитаете очень нежную запеканку однородной консистенции, хорошенько взбейте творог или протрите его через сито.
- ⦿ Желтки разотрите с сахаром добела.
- ⦿ Смешайте творог, желтки, крахмал и сметану. Сметаны нужно столько, чтобы густую творожную смесь можно было с усилием перемешать ложкой. Если творог липнет на ложку комьями, добавьте сметаны. Если творог влажный, сметана не понадобится.
- ⦿ Белки взбейте миксером на небольшой скорости до пены. Чтобы белки лучше взбивались, добавьте лимонный сок. Повышая скорость, продолжайте взбивать белки до устойчивых пиков.
- ⦿ Выложите часть белков на творожную массу и осторожно, медленно смешайте их с творогом, делая силиконовой лопаткой или ложкой движения снизу вверх. Если размешивать быстро и энергично, белковая пена осядет и запеканка получится невысокой и плотной. Постепенно, порция за порцией, введите все белки.
- ⦿ Аккуратно выложите творожную смесь в смазанную маслом чашу мультиварки.
- ⦿ Виноград снимите с кистей, вымойте и обсушите. Разложите ягоды поверх творожной массы, слегка утапливая в ней.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 1 час 5 минут.
- ⦿ По окончании программы откройте мультиварку и проверьте, готова ли запеканка. Ее центр должен быть еще мягким, но не жидким, а края уже немного отойти от стенок чаши. Центр запеканки затвердеет, когда она остынет.
- ⦿ Выньте чашу из МВ и дайте запеканке остыть в чаше 10–20 минут. Запеканка осядет, но не сильно.
- ⦿ Через 10–20 минут выньте запеканку при помощи навесного лотка-пароварки.

## СОВЕТ

Возьмите для приготовления запеканки домашний творог (см. рецепт на с. 206). Влажность домашнего творога вы можете отрегулировать по своему усмотрению, что весьма кстати для запеканки.



# ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

В отличие от творожной запеканки чизкейк делают со сливочным сыром (крем-сыром) типа «Маскарпоне», «Филадельфия», поэтому и вкус у него более сливочный, и консистенция более кремовая. Среди вариаций этого чудесного десерта шоколадный чизкейк занимает особое место. Возьмите самый качественный шоколад, ведь вкус десерта во многом будет зависеть от него.

## ДЛЯ ОСНОВЫ:

- 160 г песочного печенья (можно шоколадного)
- 80 г сливочного масла
- 40 г миндаля

## ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА:

- 500 г сливочного сыра без добавок
- 150 г молочного шоколада без наполнителей
- 50 г сахара (или по вкусу)
- 3 ст. л. сметаны
- 1 ст. л. крахмала
- 2 яйца
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Для основы растопите сливочное масло на водяной бане или размягчите в теплом месте. Песочное печенье сложите в плотный пакет и прокатайте скалкой, превращая в крошку. Миндаль обжарьте на сухой сковородке и порубите в крошку.
- ⦿ Смешайте размягченное масло, крошку печенья и рубленый миндаль до образования густой массы.
- ⦿ Смажьте чашу МВ сливочным маслом. Отрежьте две полосы кулинарного пергамента шириной 10–12 см и длиной 45–50 см каждая и положите в чашу крест-накрест. За них удобно будет вынуть готовый чизкейк, не переворачивая его. Чтобы пергамент не сместился, можно зафиксировать прищепками концы полос на ободке чаши.
- ⦿ Равномерно выложите основу чизкейка на дно чаши. Бортики делать не нужно. Утрамбуйте основу доньшком стакана.
- ⦿ Для приготовления чизкейка шоколад растопите на водяной бане. Остальные продукты возьмите комнатной температуры. Разотрите сахар в ступке до состояния, промежуточного между сахаром и сахарной пудрой, чтобы он лучше растворялся.
- ⦿ Взбейте миксером на низкой скорости сливочный сыр с сахаром. Продолжая взбивать на низкой скорости, добавьте яйца (по одному), сметану, растопленный шоколад и крахмал. Сильно взбивать не нужно, масса не должна быть перенасыщена воздушными пузырьками.
- ⦿ Аккуратно вылейте массу для чизкейка на основу.
- ⦿ Снимите прищепки, которыми был зафиксирован кулинарный пергамент.
- ⦿ Включите МВ на программу *Выпечка* на 1 час. Не открывайте крышку в процессе выпечки.
- ⦿ По окончании программы отключите МВ от сети и еще 15 минут не открывайте крышку. Готовый чизкейк должен быть немного жидковатым в середине и может показаться недопеченным. Но если чизкейк довести до плотного состояния на выпечке, он потрескается при остывании.
- ⦿ Остужать чизкейк следует постепенно. Сначала дайте ему остыть 15 минут в чаше МВ. Затем извлеките чизкейк из чаши, держась за полосы кулинарного пергамента, и осторожно перенесите на блюдо. Полностью остудите его при комнатной температуре. Аккуратно удалите кулинарный пергамент, накройте чизкейк пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 5–10 часов, чтобы он приобрел нужную плотность.

## СОВЕТ

Можно сделать чизкейк с черным или белым шоколадом. В любом случае регулируйте сладость на свой вкус. Готовый чизкейк можно полить шоколадной глазурью или посыпать тертым шоколадом.



# ВЫПЕЧКА ИЗ ГОТОВОГО ТЕСТА И ДРУГОЕ

Слоеное тесто довольно трудоемкое, поэтому его чаще покупают, чем готовят дома. А готовый тонкий лаваш служит превосходной основой для свернутых рулетом пирогов с любыми начинками.

Для сборки праздничных тортов, для украшения пирогов и начинки булочек пригодятся приготовленные в мультиварке кремы, глазурь, сгущенное молоко и другие домашние заготовки.

Штрудель с вишней 192

Слоеный рулет с сосисками 194

Пирог с курятиной и шампиньонами 196

Пирог из лаваша с брынзой и творогом 198

Заварной крем 200

Шоколадная глазурь 200

Цитрусовый крем-курд 202

Абрикосовый джем 204

Сгущенное молоко 204

Домашний творог 206



# ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ

И со слоеным тестом мультиварка тоже справляется! Слоеные пироги в ней получаются не такими хрустящими и пышными, как в духовке, но изумительно нежными. Нужно приловчиться их переворачивать, но все хлопоты искупаются чудесным вкусом.

- 250–300 г готового слоеного бездрожжевого теста
- 250–300 г вишни без косточек (свежей или замороженной)
- 2–3 ст. л. сахара
- 1–2 ст. л. крахмала
- 0,5 ч. л. корицы (по желанию)
- сахарная пудра для посыпки
- 2–5 ст. л. растительного масла для смазывания чаши

- ⦿ Разморозьте готовое слоеное тесто. Для этого оставьте тесто при комнатной температуре примерно на полчаса. Можно разморозить тесто и в микроволновке.
- ⦿ Раскатайте пласт теста потоньше. Понадобится узкая полоса теста длиной более 60 см. Можно раскатать тесто в две полосы, каждая длиной более 30 см, если вам так удобнее. Слоеное тесто следует раскатывать только в одном направлении.
- ⦿ Для начинки замороженную вишню без косточек разморозьте в пластиковом или эмалированном дуршлаге и дайте соку стечь. Свежую вишню вымойте, обсушите и удалите косточки. Смешайте вишню с сахаром и крахмалом. Крахмал нужен для того, чтобы из начинки не вытекал сок, поэтому, если вишня сочная, положите больше крахмала. По желанию добавьте корицу.
- ⦿ Разложите начинку полосой вдоль длинной стороны раскатанного пласта теста, отступив от края на два пальца **(1)**.
- ⦿ Сверните тесто в рулет и хорошенько защипните края, чтобы не вытекла начинка. Если тесто подсохло и плохо защипывается, проведите по краю мокрым пальцем.
- ⦿ Смажьте чашу МВ 1–3 ст. л. растительного масла и уложите в нее рулет, свернув спиралью **(2)**.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 40 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки и осторожно переверните штрудель прямо в чаше. Для этого возьмитесь за край горячей чаши рукой в силиконовой рукавице и наклоните чашу к себе. Большой силиконовой лопаткой осторожно подденьте штрудель снизу и перетяните с дна чаши на стенку **(3)**.
- ⦿ По-прежнему держа штрудель на лопатке, поставьте чашу прямо и подтолкните штрудель так, чтобы он лег на дно чаши в перевернутом виде **(4)**.
- ⦿ Снова осторожно приподнимите штрудель с краю и налейте на дно чаши 1–2 ст. л. растительного масла, чтобы он хорошо подрумянился с другой стороны.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* еще на 20 минут.
- ⦿ По окончании программы извлеките штрудель из чаши при помощи силиконовой лопатки, положите на подготовленное блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Нужно ли напоминать, насколько вишневый штрудель вкусен горячим?

## СОВЕТ

Для выпечки в мультиварке удобнее слоеное бездрожжевое тесто. Но если у вас слоеное дрожжевое тесто, из него тоже можно испечь штрудель с вишней или другой начинкой. Для этого перед тем, как включать программу *Выпечка*, дайте уложенному в чашу мультиварки пирогу подойти. Включите программу *Йогурт* на 10 минут или *Подогрев* на 5 минут, чтобы немного подогреть тесто. Не открывайте крышку МВ и оставьте рулет в закрытой отключенной мультиварке еще на 10–15 минут, а затем выпекайте.



# СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ С СОСИСКАМИ

Тонкая корочка теста, поджаренная и хрустящая снаружи и пропитанная томатно-горчичной приправой внутри, а в тесте — сочные сосиски. Вкусно, сытно и без хлопот! Непременно возьмите хорошие сосиски, проверенное тесто и свои любимые приправы и специи — чем проще состав, тем важнее качество компонентов.

- 250–300 г готового слоеного бездрожжевого теста
- 200–250 г сосисок
- 2 ст. л. томатной пасты или кетчупа
- 1 ст. л. горчицы
- щепотка черного перца (по желанию)
- щепотка орегано (по желанию)
- 2–5 ст. л. растительного масла для смазывания чаши

- ⦿ Разморозьте готовое слоеное тесто. Для этого оставьте тесто при комнатной температуре примерно на полчаса. Можно разморозить тесто и в микроволновке.
- ⦿ Раскатайте пласт теста потоньше. Понадобится узкая полоса теста длиной более 60 см. Можно раскатать тесто в две полосы, каждая длиной более 30 см, если вам так удобнее. Слоеное тесто следует раскатывать только в одном направлении.
- ⦿ Нарезьте сосиски поперек на кусочки по 2–3 см.
- ⦿ Смешайте томатную пасту или кетчуп с горчицей, добавьте черный перец и орегано или другие специи. Можно взять зерновую или фруктовую горчицу. Попробуйте — смесь должна быть вкусной, поскольку от нее во многом зависит вкус готового рулета. Смажьте тесто смесью вдоль длинной стороны пласта, отступив от края на два пальца, и уложите сосиски на смазанную полосу.
- ⦿ Сверните тесто в рулет и защипните края. Если тесто подсохло и плохо защипывается, проведите по краю мокрым пальцем.
- ⦿ Острым ножом сделайте на рулете короткие поперечные надрезы.
- ⦿ Смажьте чашу 1–3 ст. л. растительного масла и уложите в нее рулет, свернув спиралью. Разрезы должны оказаться наверху.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 30 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки и осторожно переверните рулет прямо в чаше. Для этого возьмитесь за край горячей чаши рукой в силиконовой рукавице и наклоните чашу к себе. Большой силиконовой лопаткой осторожно подденьте рулет снизу и перетяните с дна чаши на стенку. По-прежнему держа рулет на лопатке, поставьте чашу прямо и подтолкните рулет так, чтобы он лег на дно чаши в перевернутом виде. Снова осторожно приподнимите рулет с края и налейте на дно чаши 1–2 ст. л. растительного масла, чтобы он хорошо подрумянился с другой стороны.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* еще на 15–20 минут.
- ⦿ По окончании программы извлеките рулет при помощи силиконовой лопатки, переложите на подготовленное блюдо и подавайте горячим.

## СОВЕТ

Можно приготовить слоеный рулет с сосисками и сыром, с ветчиной и сыром, с мясным фаршем и зеленью — вариантов множество. Но если начинка рискует вытечь или высыпаться, сделайте рулет закрытым, без надрезов.



# ПИРОГ С КУРЯТИНОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

Пирог из слоеного теста с сытной и многокомпонентной начинкой хорош и в праздники, и в будни. Не забудьте о любимых специях, именно они сделают ваш пирог неповторимым. Даже если у вас мультиварка с 3D-нагревом, слоеные пироги непременно нужно подрумянить с обеих сторон, и лучше — на растительном масле.

- 500 г готового слоеного бездрожжевого теста (2 пласта)
- 250–300 г филе куриной грудки
- 250 г свежих шампиньонов
- 2 клубня картофеля среднего размера (200 г)
- 1 небольшая луковица (80 г)
- 1 маленькая морковь (80 г)
- 0,5–1 ч. л. соли
- щепотка молотого черного перца
- щепотка мускатного ореха
- щепотка прованских трав
- 1–2 ст. л. растительного масла для жарки
- 2–5 ст. л. растительного масла для смазывания чаши

- ⦿ Сполосните шампиньоны и обсушите бумажным полотенцем. Маленькие грибы нарежьте пластинами, крупные — небольшими кусочками.
- ⦿ Очистите овощи. Нарежьте лук полукольцами, картофель — мелкими кубиками, а морковь натрите на крупной терке.
- ⦿ Обжарьте лук до золотистого цвета на растительном масле. Можно сделать это на сковородке, а можно — в мультиварке на программе *Жарка/Выпечка*. Посолите лук и приправьте специями по вкусу. Добавьте грибы и тушите, пока они не уменьшатся в объеме и не выпарится жидкость. Остудите до комнатной температуры.
- ⦿ Куриное филе вымойте и обсушите. Нарежьте курятину помельче, смешайте с сырыми картофелем и морковью. Соедините с тушеными грибами и луком.
- ⦿ Если вы тушили грибы с луком в чаше мультиварки, дайте ей остыть, вымойте и вытрите насухо. Смажьте чашу МВ 1–3 ст. л. растительного масла.
- ⦿ Разморозьте готовое слоеное тесто. Для этого оставьте тесто при комнатной температуре примерно на полчаса. Можно разморозить тесто и в микроволновке.
- ⦿ Подберите тарелку или крышку от кастрюли диаметром больше диаметра чаши МВ на 5–6 см. Раскатайте один пласт теста, положите сверху тарелку и вырежьте по ее контуру круг из теста.
- ⦿ Раскатайте второй пласт теста и вырежьте из него круг, совпадающий по диаметру с чашей МВ. Для отметки контура можно воспользоваться собственно чашей.
- ⦿ Перенесите большой круг теста в чашу МВ и уложите на дно так, чтобы вдоль стенок образовались бортики высотой 2,5–3 см. Прижмите тесто по периметру дна чаши, чтобы оно плотно прилегало к чаше.
- ⦿ Выложите на тесто начинку, уложите поверх нее меньший круг теста и хорошенько защипните края, соединяя тесто. Сделайте проколы вилкой в верхнем слое теста, чтобы выходил пар.
- ⦿ Включите программу *Выпечка* на 40 минут.
- ⦿ По окончании программы выньте чашу из мультиварки и осторожно переверните пирог прямо в чаше. Для этого возьмитесь за край горячей чаши рукой в силиконовой рукавице и наклоните чашу к себе. Большой силиконовой лопаткой осторожно подденьте

пирог снизу и перетяните с дна чаши на стенку. По-прежнему держа пирог на лопатке, поставьте чашу прямо и подтолкните пирог так, чтобы он лег на дно чаши в перевернутом виде. Снова осторожно приподнимите пирог с краю и налейте на дно чаши 1–2 ст. л. растительного масла, чтобы он хорошо подрумянился с другой стороны.

☉ Включите программу *Выпечка* еще на 40 минут.

☉ По окончании программы извлеките пирог при помощи силиконовой лопатки и переложите на подготовленное блюдо.

### СОВЕТ

Вместо свежих шампиньонов можно взять стерилизованные, их не нужно обжаривать. Если при этом положить в начинку сырой лук, времени на приготовление пирога понадобится еще меньше. Правда, с обжаренным луком пирог вкуснее.



# ПИРОГ ИЗ ЛАВАША С БРЫНЗОЙ И ТВОРОГОМ

Нежный пирог с творожно-сырной начинкой называют то «ленивой баницей», то «ленивой ачмой». Учитывая, сколько хлопот с настоящими национальными пирогами из пресного вытяжного теста, вариант из лаваша и впрямь ленивый, а испеченный в мультиварке — тем более. Но пирог-то получается вкусный! Так что давайте лениться с удовольствием.

• 2 листа тонкого лаваша

## для начинки:

- 600 г рассольного сыра (типа брынзы, «Адыгейского», «Сулугуни»)
- 300 г творога
- 40–50 г свежей зелени укропа, петрушки, базилика, кинзы (по вкусу)

• 0,5 МВ-стакана молока, кефира или сметаны

- 2 яйца
- соль с учетом солёности сыра
- черный молотый перец, паприка, кориандр, мускатный орех по вкусу

## для заливки:

- 1,5 МВ-стакана кефира или 1,5 МВ-стакана молока +

30–40 г (1 ст. л. с горкой) пшеничной муки

- 3 яйца
- щепотка соли
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⦿ Разомните рассольный сыр вилкой или порвите на кусочки. Смешайте с творогом и мелко нарубленной зеленью, залейте молочным или кисломолочным продуктом и перемешайте.
- ⦿ Попробуйте начинку на вкус, посолите с учетом солёности сыра и добавьте специи по вкусу. Взболтайте яйца венчиком или вилкой и смешайте с творожно-сырной массой.
- ⦿ Расстелите на столе листы лаваша и равномерно смажьте начинкой. Сверните каждый лист в рулет. Если листы прямоугольные, сворачивайте их по длинной стороне.
- ⦿ Уложите рулеты, свернув спиралью, в смазанную маслом чашу мультиварки. Слегка примните их рукой, чтобы поверхность была более-менее ровной — тогда заливка распределится равномерно. Не страшно, если лаваш порвется, заливка скроет все огрехи.
- ⦿ Для заливки взбейте яйца венчиком, посолите и смешайте с молоком или кефиром. Если вы готовите с молоком, добавьте в заливку столовую ложку муки с горкой и тщательно размешайте. Для кефира добавлять муку не нужно.
- ⦿ Залейте смесь рулет и включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ⦿ По окончании программы дайте пирогу остыть 5 минут в чаше, затем извлеките при помощи навесного лотка-пароварки.

## СОВЕТ

Этот пирог с творожно-сырной начинкой подавайте в теплом виде.

Чтобы испечь пирог из лаваша в мультиварке Maxwell MW-3802, воспользуйтесь программой *Выпечка*.



# ЗАВАРНОЙ КРЕМ

- 2 СТАКАНА (400 мл) МОЛОКА
- 2 ЯЙЦА ИЛИ 5 ЖЕЛТКОВ
- 1 СТАКАН (200 мл) САХАРА
- 3 СТ. Л. КРАХМАЛА

- ⦿ Взбейте яйца или желтки с сахаром в жаропрочной миске. Добавьте крахмал и снова взбейте до гладкости.
- ⦿ Вылейте молоко в чашу МВ и включите программу *Варка на пару* с открытой крышкой. Не оставляйте молоко без присмотра на этой программе! Как только молоко начнет закипать (появятся маленькие пузырьки под пенкой), выключите программу кнопкой «Подогрев/Выкл.». Удалите молочную пенку.
- ⦿ Влейте в миску с яично-сахарной массой полстакана только что закипевшего молока и размешайте венчиком.
- ⦿ Перелейте содержимое миски, помешивая, к остальному молоку в чаше мультиварки. Закройте крышку и включите подогрев кнопкой «Подогрев/Выкл.». Оставьте крем на подогреве до загустения (10–15 минут).
- ⦿ Если в креме оказались комочки, процедите его через сито. Готовый крем переложите в широкую емкость, затяните по поверхности пищевой пленкой или посыпьте сахаром, чтобы на поверхности не образовалась пленка, и поставьте в холодное место.

## СОВЕТ

С помощью мультиварки удобно готовить заварной крем по любому рецепту. Заварной крем можно ароматизировать ванилью, цедрой цитрусовых, ликером, кофе – вариантов множество.

# ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

Если что-то нужно растопить на водяной бане, в мультиварке это сделать очень удобно.

- 100 г ЧЕРНОГО ШОКОЛАДА
- 2–3 СТ. Л. СМЕТАНЫ 20%-НОЙ
- БЕЗ НАПОЛНИТЕЛЕЙ
- ЖИРНОСТИ ИЛИ 70 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

- ⦿ Подберите металлическую эмалированную или нержавеющую миску такого диаметра, чтобы она удобно ложилась на чашу мультиварки.
- ⦿ Налейте в чашу МВ воды до нижней отметки (4 МВ-стакана). Включите программу *Варка на пару* и доведите воду до кипения.
- ⦿ Разломите плитку шоколада на кусочки, сложите в миску и поставьте миску на чашу мультиварки, в которой кипит вода. Если вы опасаетесь, что миска поцарапает антипригарное покрытие чаши; подстелите по краю чаши свернутое хлопчатобумажное полотенце. Можно также поставить кастрюльку подходящего диаметра на навесной лоток-пароварку. Будьте осторожны, не ошпарьтесь!
- ⦿ Когда шоколад начнет таять, помешивайте его силиконовой лопаткой. Добавьте сметану или стружку сливочного масла, перемешайте до однородной консистенции и снимите миску с водяной бани.
- ⦿ Выключите программу *Варка на пару* кнопкой «Подогрев/Выкл.».



# ЦИТРУСОВЫЙ КРЕМ-КУРД

Курд (англ. CURD) — это вариант заварного крема с соком лимона или апельсина вместо молока. Ароматный и освежающий цитрусовый крем-курд может послужить самостоятельным десертом, начинкой для тарта, прослойкой для бисквитного торта или наполнителем для булочек. Он хорошо хранится в холодильнике, так что может выручить вас в ситуации «гости на пороге».

- 1 крупный апельсин (200 г)
- 1 средний лимон (100 г)
- 150 г сахара (или по вкусу)
- 50 г сливочного масла
- 3 яйца

- ⦿ Обдайте апельсин кипятком, затем холодной водой. При помощи специальной или обычной терки снимите цедру с апельсина и смешайте ее с сахаром.
- ⦿ Разрежьте апельсин и лимон пополам, выжмите из них сок, влейте его в сахар с цедрой и перемешайте.
- ⦿ Разболтайте яйца вилкой или венчиком, добавьте к смеси и перемешайте.
- ⦿ Оставьте на полчаса, чтобы смесь настоялась.
- ⦿ Положите нарезанное кусочками сливочное масло в чашу мультитварки и через сито процедите туда же смесь.
- ⦿ Включите программу *Тушение* на 30 минут.
- ⦿ Через 10 минут откройте крышку МВ и перемешайте крем силиконовой лопаткой.
- ⦿ Далее есть два варианта. Первый: варить крем с открытой крышкой МВ, постоянно помешивая, пока он не загустеет, после чего выключить программу *Тушение* кнопкой «Подогрев/Выкл.». Второй: закрыть крышку МВ и варить до окончания программы.
- ⦿ Готовый крем сразу же разлейте по стерилизованным баночкам и храните в холодильнике.

## СОВЕТ

Приготовление крема-курда на лимонном соке описано в моей книге «Я и моя мультитварка». Подобный крем можно приготовить из любого сочетания цитрусовых, а также из ягод.



# АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ

ВАРИТЬ В МУЛЬТИВАРКЕ ДЖЕМ — ПРОЩЕ НЕ БЫВАЕТ. МОЖНО ЗАБРОСИТЬ ФРУКТЫ В КАСТРЮЛЬКУ И ЗАНИМАТЬСЯ СВОИМИ ДЕЛАМИ. ЯРКО-ОРАНЖЕВЫЙ АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ С НЕПОДРАЖАЕМЫМ ВКУСОМ И ЗАПАХОМ ХОРОШ КАК САМ ПО СЕБЕ, ТАК И ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ВЫПЕЧКЕ.

- 1 КГ АБРИКОСОВ БЕЗ КОСТОЧЕК
- 500 г — 1 КГ САХАРА (ПО ВКУСУ)

- ⦿ Возьмите для джема очень спелые фрукты. Вымойте абрикосы и удалите косточки.
- ⦿ Взвесьте абрикосы без косточек и сложите в чашу МВ и включите программу *Тушение* на 1 час.
- ⦿ Через полчаса всыпьте сахар и перемешайте абрикосы. Варите с открытой крышкой 2–3 минуты, помешивая, чтобы сахар растворился.
- ⦿ Закройте крышку МВ и оставьте до окончания программы.
- ⦿ Готовый джем разлейте горячим в стерилизованные банки.

## СОВЕТ

Если вы хотите получить джем однородной консистенции, перелейте его горячим в подходящую посуду и пюрируйте погружным блендером. Затем верните джем в чашу МВ, доведите до кипения на любой из программ с интенсивным нагревом (*Выпечка*, *Варка на пару*, *Разогрев*) и прокипятите несколько минут. Густой однородный джем при подогреве «плюется», поэтому его придется непрерывно помешивать.

# СТУЩЕННОЕ МОЛОКО

Если качество магазинной сгущенки вас не устраивает или ее не оказалось под рукой, попробуйте приготовить стущенное молоко самостоятельно.

Результат здесь тоже зависит от качества ингредиентов. Зато готовить сгущенку в мультиварке проще простого. Не нужно стоять над кастрюлькой и непрерывно помешивать, можно доверить процесс любимой помощнице.

- 1 МВ-СТАКАН МОЛОКА
- 1 МВ-СТАКАН СУХОГО МОЛОКА (или детской молочной смеси)
- 1 МВ-СТАКАН САХАРА

- ⦿ Просейте сухое молоко от комочков и перемешайте с сахаром.
- ⦿ Проследите, чтобы свежее молоко было действительно свежим, иначе оно свернется при нагревании. Влейте молоко в сухую смесь и размешайте венчиком до однородной консистенции и до растворения сахара.
- ⦿ Перелейте смесь в чашу мультиварки. Поставьте сверху навесной лоток-пароварку для страховки: молоко — субстанция капризная, может предпринять попытку к бегству.
- ⦿ Включите программу *Молочная каша* на 30 минут.



# ДОМАШНИЙ ТВОРОГ

Творог можно приготовить дома, и в мультиварке делать это достаточно удобно. Лучше получается творог из фермерского молока, однако можно сделать творог и из покупного пастеризованного молока.

- 2 л молока жирностью  
не менее 3,2%

☉ Для начала молоко должно прокиснуть. Не всякое молоко способно правильно прокиснуть, так как некоторые виды промышленной обработки убивают молочнокислые бактерии. Стерилизованное молоко (молоко длительного хранения) не подходит. Возьмите либо обычное пастеризованное молоко, либо сырое фермерское. Чтобы молоко скисло, можно просто оставить его в тепле, а можно для ускорения процесса положить в него кусочек черного хлеба или ложку-другую сметаны.

☉ Аккуратно вылейте прокисшее молоко в чашу мультиварки. Если в вашей МВ есть ручной режим (*Мультиповар*), задайте температуру 80 °С и время приготовления 45 минут. Если ручного режима нет, включите мультиварку кнопкой «Подогрев/Выкл.» на *Подогрев* (при этом поддерживается температура около 75 °С) на 1 час.

☉ Через 1 час выключите мультиварку кнопкой «Подогрев/Выкл.» и выньте чашу из МВ. Вы увидите, что молоко разделилось на плавающие сверху хлопья творога и молочную сыворотку. Поставьте дуршлаг на большую кастрюлю и застелите его сложенным вдвое отрезом марли достаточного размера, например 100 см x 50 см, чтобы получился квадрат со стороной 50 см. Вылейте содержимое чаши в застеленный марлей дуршлаг. Хлопья творога останутся на марле, а сыворотка прольется в кастрюлю.

☉ Сохраните молочную сыворотку для дальнейшего использования. Это полезный для здоровья продукт, на котором можно, например, сделать окрошку или использовать вместо воды для приготовления дрожжевого теста.

☉ Соедините концы марлевого квадрата и поднимите вверх, так чтобы творог оказался на дне марлевого мешочка. Подвесьте мешочек над кастрюлей, чтобы стекла оставшаяся сыворотка. В зависимости от того, насколько сухой творог вы хотите получить, дайте ему отвисеться от 2 до 12 часов. Например, для приготовления запеканки (с. 186) слишком сухой творог не нужен, поэтому 3–4 часа будет достаточно. А если творог нужен вам срочно, положите марлевый мешочек на наклонную доску и поставьте сверху пресс.

## СОВЕТ

Из двух литров молока вы получите от 200 до 400 г домашнего творога. Для обычного магазинного молока эта цифра ближе к 200 г, для хорошего домашнего или фермерского – к 400 г. Домашний творог можно использовать для приготовления творожного кекса (с. 38), запеканки (с. 186) и другой выпечки.



# ШАГ 5 ПОЛЕЗНЫЕ МЕЛОЧИ И СОВЕТЫ

## ЧЕМ СМАЗЫВАТЬ ЧАШУ МУЛЬТИВАРКИ?

Как правило, внутренняя съемная чаша МВ имеет антипригарное покрытие с внутренней стороны. Для выпечки смазывайте ее жиром совсем чуть-чуть. Лучше использовать сливочное масло, особенно если оно присутствует в рецепте. Для этой цели понадобится буквально 3–5 г сливочного масла. Если вы хотите, чтобы корочка зажарилась сильнее,

возьмите растительное масло. Для пирожков и изделий из готового слоеного теста больше подходит растительное масло. Если вы обрызгаете чашу МВ растительным маслом из распылителя или смажете ее небольшим количеством масла при помощи кисточки, пирожки получатся печеными, а если нальете на дно чаши 2–3 ст. л. растительного масла, пирожки на той же программе *Выпечка* выйдут жареными.



## КАК ДОСТАВАТЬ ИЗ ЧАШИ ВЫПЕЧКУ?

Если выпеченное изделие достаточно прочное (дрожжевые пироги, хлеб, закрытые пироги из песочного теста, кексы, манники, коврижки), удобнее всего использовать для его извлечения из чаши МВ навесной лоток-пароварку. Дайте изделию немного остыть в чаше. Поставьте сверху на чашу лоток-пароварку. Наденьте рукавицы. Придерживая пароварку защищенными от жара руками, переверните чашу МВ и поставьте на стол. Снимите чашу. Выпеченное изделие останется на пароварке в перевернутом виде. Затем его можно перевернуть на решетку или на блюдо.

Если вы готовите открытый пирог, который нельзя переворачивать, отрежьте две полосы кулинарного пергамента шириной 10–12 см и длиной 45–50 см каждая и положите их в чашу крест-накрест. Чтобы пергамент не сместился, когда вы будете выкладывать тесто, концы полос можно зафиксировать прищепками на ободке чаши. Выложите тесто поверх пергамента, заполните пирог начинкой и заливкой, уберите прищепки и испеките пирог. Когда пирог будет готов, возьмитесь за концы бумажных полос и извлеките его из чаши МВ на блюдо.

Наливные пироги, блинчики и даже достаточно тонкие песочные пироги можно вынуть из чаши, не переворачивая ее. Для этого дайте выпеченному изделию немного остыть в чаше, затем наклоните ее к себе и подденьте край изделия силиконовой лопаткой. Подхватите изделие на лопатку, наклоните чашу еще сильнее и переместите пирог на блюдо.

Пироги типа галет удобно раскатывать и формировать на квадрате кулинарного пергамента, подложив под него шаблон дна чаши, чтобы не ошибиться с размерами пирога. На пергаменте пирог переносится в чашу, на пергаменте же он и извлекается в готовом виде.

## КАК ОТКЛЮЧИТЬ ПОДОГРЕВ?

Для этого следует нажать кнопку **«Подогрев/Выкл.»**, которая в разных моделях мультиварок может называться по-разному («Подогрев/Отмена», «Поддержание тепла/Выкл.» и т.д.), но выполнять ту же функцию. Когда мультиварка работает в режиме подогрева, нажатие кнопки «Подогрев/Выкл.» отключает подогрев. Если затем снова нажать на кнопку, подогрев опять

включится. Когда мультиварка выполняет любую другую программу, нажатие кнопки «Подогрев/Выкл.» отключает текущую программу. После этого можно заново включить эту же или иную программу обычным образом, при помощи панели управления.

Совмещение функций включения-выключения подогрева и отмены текущей программы в одной кнопке иногда сбивает с толку. В некоторых современных моделях мультиварок эти функции разведены по разным кнопкам. Например, в мультиварке Maxwell MW-3802 имеется отдельная кнопка «Отмена» и отдельная кнопка «Подогрев».

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ НУЖНО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ БОЛЬШЕЕ, ЧЕМ МАКСИМАЛЬНО ВОЗМОЖНОЕ ВРЕМЯ ПРОГРАММЫ *Выпечка*?

Установите максимальное время программы *Выпечка*. По окончании программы снова включите программу *Выпечка* на нужное вам время. Если мультиварка не включается, подождите 5 минут и попробуйте снова. Крышку при этом не открывайте.

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИЗ КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА КАПАЕТ ВОДА НА ПОВЕРХНОСТЬ ВЫПЕКАЕМОГО ИЗДЕЛИЯ?

За 5–7 минут до окончания программы *Выпечка* снимите клапан выпуска пара. Делать это следует очень осторожно, защищенной от пара рукой, чтобы не обжечься.

**Всегда тщательно вытирайте чашу мультиварки с внешней стороны**, прежде чем установить ее в мультиварку. Капли воды, попавшие на нагревательную пластину, могут испортить прибор.

## КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ПОСТОРОННИХ ЗАПАХОВ В МУЛЬТИВАРКЕ?

Бывает так, что новый прибор пахнет пластиком, или же вы готовили в мультиварке рыбу, а теперь собираетесь испечь сладкий пирог. Первым делом, разумеется, вымойте чашу и протрите крышку прибора изнутри. Затем налейте в чашу литр воды, бросьте туда кусочек лимона и прокипятите 10–15 минут на программе *Варка на пару*.

# УКАЗАТЕЛЬ

## **Абрикосовый джем**

Шоколадно-карамельный торт 90

## **Абрикосы**

Песочный пирог  
с абрикосами 132

Абрикосовый джем 204

## **Ананасы**

Ананасовый пирог-  
перевертыш 158

## **Апельсин**

Цитрусовый крем-курд 202

## **Баклажан**

Гречневая галета  
с баклажанами 150

## **Бананы**

Торт «Шкатулка» 82

Торт «Инкогнито» 92

Шоколадные панкейки  
с бананами 178

## **Бекон**

Галета с тыквой и беконом 148

## **Болгарский перец**

Пицца с луком и салями 112

Наливной пирог с мясной  
начинкой 172

## **Булка (сдобная)**

Хлебный пудинг 182

## **Ваниль (ванильный сахар)**

Творожный кекс 38

Кекс с черным кунжутом 44

Ягодный пирог 60

Вишневая шарлотка 80

Дрожжевой пирог с яблоками 96

Булочки-«улитки» с корицей 120

Невский пирог 124

Кулич творожный на желтках 126

Песочный пирог

с абрикосами 132

Тертый пирог с творогом 136

Открытый пирог с клубникой  
и сливками 140

Творожный пирог с нектаринами  
и яблоками 156

Ананасовый пирог-  
перевертыш 158

Вишневый клафути 168

«Фар Бретон» 170

Императорский десерт

«Кайзершмарн» 180

Творожная запеканка  
с виноградом 186

## **Варенье (джем)**

Коврижка на варенье 46

Пряник с начинкой 50

Тертый пирог с вареньем 134

## **Ветчина**

Кекс с ветчиной и сыром 62

## **Виноград**

Торт «Инкогнито» 92

Лепешка с виноградом и голубым  
сыром 114

Творожная запеканка

с виноградом 186

## **Вишня**

Вишневая шарлотка 80

Вишневый клафути 168

Штрудель с вишней 192

## **Вяленые помидоры**

Картофельная фокачка 110

## **Горчица**

Слоеный рулет с сосисками 194

## **Гречневая мука**

Гречневая галета

с баклажанами 150

## **Груши**

Галета из цельнозерновой муки  
с грушами 154

## **Дрожжи**

Дрожжевой пирог с яблоками 96

Дрожжевой пирог с курятиной 98

Ржаной рыбник с лососем 100

Дрожжевой рулет с творогом 102

Пирожки с квашеной  
капустой 104

Кефирный хлеб с кунжутом 106

Хлеб «Томат-шпинат» 108

Картофельная фокачка 110

Пицца с луком и салями 112

Лепешка с виноградом и голубым  
сыром 114

Цельнозерновые булочки 116

Булочки с сыром 118

Булочки-«улитки» с корицей 120

Булочки с конфетами 122

Невский пирог 124

Кулич творожный на желтках 126

Паровые кнедли со сливами 128

## **Желатин**

Торт «Инкогнито» 92

## **Зеленый горошек**

Кекс с ветчиной и сыром 62

## **Зелень (укроп/петрушка/ базилик/лук/кинза)**

Кекс с ветчиной и сыром 62

Ржаной рыбник с лососем 100

Киш с тунцом 142

Наливной пирог с мясной  
начинкой 172

Пирог из лаваша с брынзой  
и творогом 198

## **Изюм**

Порционные кексы на пару 68

Кулич творожный на желтках 126

Императорский десерт

«Кайзершмарн» 180

Сладкая рисовая запеканка 184

## **Имбирь**

Шоколадный кекс с имбирем  
и кабачком 52

Хлебный пудинг 182

## **Йогурт**

Кекс «Три желания» 42

## **Кабачок (цукини)**

Шоколадный кекс с имбирем  
и кабачком 52

Блинчики с цукини 176

## **Какао**

Кекс «Три желания» 42

Коврижка медовая с орехами 48

Шоколадный кекс с имбирем  
и кабачком 52

Шоколадный пирог с кремом 54

Шоколадный бисквит 76

Мраморный бисквит 78

Торт «Кофе со сливками» 88

Шоколадно-карамельный торт 90

Шоколадные панкейки

с бананами 178

## **Кардамон**

Тарт с сыром и помидорами 144

## **Картофель**

Картофельная фокачка 110

Пирог с курятиной

и шампиньонами 196

## **Квашеная капуста**

Пирожки с квашеной  
капустой 104

## **Кефир**

Лимонный манник 40

Коврижка на варенье 46

Ягодный пирог 60

Кекс с ветчиной и сыром 62

Быстрый бездрожжевой хлеб 66

Порционные кексы на пару 68

Дрожжевой пирог с курятиной 98

Кефирный хлеб с кунжутом 106

Булочки-«улитки» с корицей 120

Наливной пирог с мясной  
начинкой 172

Блинчики с яблоками 174

Блинчики с цукини 176

Пирог из лаваша с брынзой  
и творогом 198

## **Киви**

Торт «Инкогнито» 92

## **Клубника**

Торт «Инкогнито» 92

Открытый пирог с клубникой  
и сливками 140

## **Клюква**

Пирожки с квашеной  
капустой 104

Ананасовый пирог-  
перевертыш 158

Яблочный пирог с клюквой 166

## **Кокосовое молоко**

Кокосовый манник 56

## **Кокосовая стружка**

Кокосовый манник 56

## **Конфеты**

Булочки с конфетами 122

## **Коньяк**

Торт «Кофе со сливками» 88

Шоколадно-карамельный торт 90

Невский пирог 124

«Фар Бретон» 170

## **Корица**

Шоколадный кекс с имбирем  
и кабачком 52

Дачный яблочный пирог 58

Дрожжевой пирог с яблоками 96

Булочки-«улитки» с корицей 120

Яблочный пирог с клюквой 166

Хлебный пудинг 182

Штрудель с вишней 192

## **Кофе**

Торт «Кофе со сливками» 88

## **Крахмал**

Вишневая шарлотка 80

Дрожжевой пирог с яблоками 96

Песочный пирог

с абрикосами 132

Тертый пирог с творогом 136  
Открытый пирог с черникой 138  
Открытый пирог с клубникой и сливками 140  
Луковый пирог с сыром 146  
Галета с белыми сливами 152  
Творожный пирог с нектаринами и яблоками 156  
Творожная запеканка с виноградом 186  
Шоколадный чизкейк 188  
Штрудель с вишней 192  
Заварной крем 200

### Кунжут (черный/белый)

Кекс с черным кунжутом 44  
Кефирный хлеб с кунжутом 106  
Цельнозерновые булочки 116

### Куриная грудка

Дрожжевой пирог с курятиной 98  
Пирог с курятиной и шампиньонами 196

### Кукурма

Порционные кексы на пару 68  
Хлебный пудинг 182

### Лимон (цедра/сок)

Лимонный манник 40  
Классический бисквит 72  
Мраморный бисквит 78  
Дрожжевой рулет с творогом 102  
Булочки-«улитки» с корицей 120  
Кулич творожный на желтках 126  
Цитрусовый тарт с белковым суфле 160  
Творожная запеканка с виноградом 186  
Цитрусовый крем-курд 202

### Лосось (семга)

Ржаной рыбник с лососем 100

### Мак

Лимонный манник 40  
Кекс «Три желания» 42  
Шоколадно-карамельный торт 90  
Открытый пирог с клубникой и сливками 140

### Манная крупа

Лимонный манник 40  
Кокосовый манник 56  
Яблочный пирог с клюквой 166

### Маслины

Кекс с ветчиной и сыром 62

### Мед

Коврижка медовая с орехами 48  
Пряник с начинкой 50  
Медовик 84  
Лепешка с виноградом и голубым сыром 114

Галета из цельнозерновой муки с грушами 154

### Миндальная мука

Торт «Миндальный аромат» 86

### Миндальные лепестки

Торт «Миндальный аромат» 86  
Галета из цельнозерновой муки с грушами 154

### Миндальный ликер

Торт «Миндальный аромат» 86

### Морковь

Пирог с курятиной и шампиньонами 196

### Молоко

Кекс с черным кунжутом 44  
Шоколадный пирог с кремом 54  
Кокосовый манник 56  
Дрожжевой пирог с яблоками 96  
Дрожжевой рулет с творогом 102  
Пирожки с квашеной капустой 104  
Картофельная фокачча 110  
Булочки с конфетами 122  
Кулич творожный на желтках 126  
Паровые кнедли со сливами 128  
Яблочный пирог с клюквой 166  
Вишневый клафути 168  
«Фар Бретон» 170  
Шоколадные панкейки с бананами 178  
Императорский десерт «Кайзершмарн» 180  
Хлебный пудинг 182  
Сладкая рисовая запеканка 184  
Пирог из лаваша с брынзой и творогом 198  
Заварной крем 200  
Сгущенное молоко 204  
Домашний творог 206

### Мясной фарш

Наливной пирог с мясной начинкой 172

### Нектарины

Творожный пирог с нектаринами и яблоками 156

### Оливки

Киш с тунцом 142

### Отруби

Булочки с сыром 118

### Орехи (фундук/грецкие/миндаль)

Кекс «Три желания» 42  
Коврижка медовая с орехами 48  
Торт «Шкатулка» 82  
Медовик 84  
Шоколадный чизкейк 188

### Песочное печенье

Шоколадный чизкейк 188

### Помидоры

Тарт с сыром и помидорами 144  
Гречневая галета с баклажанами 150

### Пшеничная мука

Творожный кекс 38  
Лимонный манник 40  
Кекс «Три желания» 42  
Кекс с черным кунжутом 44  
Коврижка на варенье 46  
Коврижка медовая с орехами 48  
Пряник с начинкой 50  
Шоколадный кекс с имбирем и кабачком 52  
Шоколадный пирог с кремом 54  
Кокосовый манник 56  
Дачный яблочный пирог 58  
Ягодный пирог 60  
Кекс с ветчиной и сыром 62  
Очень сырный пирог 64  
Быстрый бездрожжевой хлеб 66  
Порционные кексы на пару 68  
Классический бисквит 72  
Бисквит на разрыхлителе 74  
Шоколадный бисквит 76  
Мраморный бисквит 78  
Вишневая шарлотка 80  
Медовик 84  
Торт «Миндальный аромат» 86  
Торт «Кофе со сливками» 88  
Шоколадно-карамельный торт 90  
Дрожжевой пирог с яблоками 96  
Дрожжевой пирог с курятиной 98  
Ржаной рыбник с лососем 100  
Дрожжевой рулет с творогом 102  
Пирожки с квашеной капустой 104  
Кефирный хлеб с кунжутом 106  
Хлеб «Томат-шпинат» 108  
Картофельная фокачча 110  
Пицца с луком и салями 112  
Лепешка с виноградом и голубым сыром 114  
Цельнозерновые булочки 116  
Булочки с сыром 118  
Булочки-«улитки» с корицей 120  
Булочки с конфетами 122  
Невский пирог 124  
Кулич творожный на желтках 126  
Паровые кнедли со сливами 128  
Песочный пирог с абрикосами 132  
Тертый пирог с вареньем 134  
Тертый пирог с творогом 136  
Открытый пирог с черникой 138

Открытый пирог с клубникой и сливками 140  
Киш с тунцом 142  
Тарт с сыром и помидорами 144  
Луковый пирог с сыром 146  
Галета с тыквой и беконом 148  
Гречневая галета с баклажанами 150  
Галета с белыми сливами 152  
Галета из цельнозерновой муки с грушами 154  
Творожный пирог с нектаринами и яблоками 156  
Ананасовый пирог-перевертыш 158  
Цитрусовый тарт с белковым суфле 160  
Песочное печенье 162  
Яблочный пирог с клюквой 166  
Вишневый клафути 168  
«Фар Бретон» 170  
Наливной пирог с мясной начинкой 172  
Блинчики с яблоками 174  
Блинчики с цуккини 176  
Шоколадные панкейки с бананами 178  
Императорский десерт «Кайзершмарн» 180

### Пряничная смесь (корица, мускатный орех, имбирь, гвоздика, душистый перец)

Коврижка медовая с орехами 48  
Пряник с начинкой 50  
Шоколадный пирог с кремом 54  
Галета с белыми сливами 152

### Разрыхлитель

Творожный кекс 38  
Лимонный манник 40  
Кекс «Три желания» 42  
Кекс с черным кунжутом 44  
Коврижка медовая с орехами 48  
Шоколадный кекс с имбирем и кабачком 52  
Шоколадный пирог с кремом 54  
Кокосовый манник 56  
Дачный яблочный пирог 58  
Ягодный пирог 60  
Кекс с ветчиной и сыром 62  
Очень сырный пирог 64  
Порционные кексы на пару 68  
Шоколадный бисквит 76  
Мраморный бисквит 78  
Вишневая шарлотка 80  
Медовик 84  
Торт «Кофе со сливками» 88  
Шоколадно-карамельный торт 90

Песочный пирог с абрикосами 132  
 Тертый пирог с вареньем 134  
 Тертый пирог с творогом 136  
 Открытый пирог с клубникой и сливками 140  
 Творожный пирог с нектаринами и яблоками 156  
 Ананасовый пирог-перевертыш 158  
 Яблочный пирог с клюквой 166  
 Шоколадные панкейки с бананами 178

### **Растительное масло (подсолнечное/оливковое)**

Коврижка на варенье 46  
 Коврижка медовая с орехами 48  
 Пряник с начинкой 50  
 Шоколадный кекс с имбирем и кабачком 52  
 Быстрый бездрожжевой хлеб 66  
 Дрожжевой пирог с курятиной 98  
 Ржаной рыбник с лососем 100  
 Дрожжевой рулет с творогом 102  
 Пирожки с квашеной капустой 104  
 Хлеб «Томат-шпинат» 108  
 Картофельная фокачча 110  
 Пицца с луком и салями 112  
 Лепешка с виноградом и голубым сыром 114  
 Цельнозерновые булочки 116  
 Булочки с сыром 118  
 Тарт с сыром и помидорами 144  
 Галета с тыквой и беконом 148  
 Гречневая галета с баклажанами 150  
 Галета с белыми сливами 152  
 Галета из цельнозерновой муки с грушами 154  
 Наливной пирог с мясной начинкой 172  
 Блинчики с яблоками 174  
 Блинчики с цукини 176  
 Штрудель с вишней 192  
 Слоеный рулет с сосисками 194  
 Пирог с курятиной и шампиньонами 196

### **Репчатый лук**

Дрожжевой пирог с курятиной 98  
 Ржаной рыбник с лососем 100  
 Пицца с луком и салями 112  
 Луковый пирог с сыром 146  
 Наливной пирог с мясной начинкой 172  
 Пирог с курятиной и шампиньонами 196

### **Ржаная мука**

Пряник с начинкой 50

Быстрый бездрожжевой хлеб 66  
 Дрожжевой пирог с курятиной 98  
 Ржаной рыбник с лососем 100  
 Булочки с сыром 118  
 Тертый пирог с творогом 136  
 Киш с тунцом 142  
 Тарт с сыром и помидорами 144  
 Галета с тыквой и беконом 148  
 Наливной пирог с мясной начинкой 172  
 Блинчики с цукини 176

### **Рис**

Ржаной рыбник с лососем 100  
 Сладкая рисовая запеканка 184

### **Розмарин**

Картофельная фокачча 110

### **Салями**

Пицца с луком и салями 112

### **Сахар (сахарная пудра, коричневый сахар)**

Творожный кекс 38  
 Лимонный манник 40  
 Кекс «Три желания» 42  
 Кекс с черным кунжутом 44  
 Коврижка на варенье 46  
 Коврижка медовая с орехами 48  
 Пряник с начинкой 50  
 Шоколадный кекс с имбирем и кабачком 52  
 Шоколадный пирог с кремом 54  
 Кокосовый манник 56  
 Дачный яблочный пирог 58  
 Ягодный пирог 60  
 Быстрый бездрожжевой хлеб 66  
 Порционные кексы на пару 68  
 Классический бисквит 72  
 Бисквит на разрыхлителе 74  
 Шоколадный бисквит 76  
 Мраморный бисквит 78  
 Вишневая шарлотка 80  
 Медовик 84  
 Торт «Миндальный аромат» 86  
 Торт «Кофе со сливками» 88  
 Шоколадно-карамельный торт 90  
 Торт «Инкогнито» 92  
 Дрожжевой пирог с яблоками 96  
 Дрожжевой пирог с курятиной 98  
 Ржаной рыбник с лососем 100  
 Дрожжевой рулет с творогом 102  
 Пирожки с квашеной капустой 104  
 Кефирный хлеб с кунжутом 106  
 Хлеб «Томат-шпинат» 108  
 Картофельная фокачча 110  
 Пицца с луком и салями 112  
 Булочки-«улитки» с корицей 120  
 Булочки с конфетами 122

Невский пирог 124  
 Кулич творожный на желтках 126  
 Паровые кнедли со сливами 128  
 Песочный пирог с абрикосами 132  
 Тертый пирог с вареньем 134  
 Тертый пирог с творогом 136  
 Открытый пирог с черникой 138  
 Открытый пирог с клубникой и сливками 140  
 Галета с тыквой и беконом 148  
 Гречневая галета с баклажанами 150  
 Галета с белыми сливами 152  
 Галета из цельнозерновой муки с грушами 154  
 Творожный пирог с нектаринами и яблоками 156  
 Ананасовый пирог-перевертыш 158  
 Цитрусовый тарт с белковым суфле 160  
 Песочное печенье 162  
 Яблочный пирог с клюквой 166  
 Вишневый клафути 168  
 «Фар Бретон» 170  
 Блинчики с яблоками 174  
 Блинчики с цукини 176  
 Шоколадные панкейки с бананами 178  
 Императорский десерт «Кайзершмаррн» 180  
 Хлебный пудинг 182  
 Сладкая рисовая запеканка 184  
 Творожная запеканка с виноградом 186  
 Шоколадный чизкейк 188  
 Штрудель с вишней 192  
 Заварной крем 200  
 Цитрусовый крем-курд 202  
 Сгущенное молоко 204  
 Абрикосовый джем 204

### **Сгущенное молоко**

Торт «Шкатулка» 82  
 Медовик 84  
 Торт «Миндальный аромат» 86  
 Шоколадно-карамельный торт 90  
 Невский пирог 124

### **Семена льна**

Кефирный хлеб с кунжутом 106

### **Сливки**

Торт «Кофе со сливками» 88  
 Ржаной рыбник с лососем 100  
 Открытый пирог с клубникой и сливками 140  
 Вишневый клафути 168  
 Сладкая рисовая запеканка 184

### **Сливочное масло**

Творожный кекс 38  
 Лимонный манник 40  
 Кекс «Три желания» 42  
 Кекс с черным кунжутом 44  
 Коврижка на варенье 46  
 Коврижка медовая с орехами 48  
 Пряник с начинкой 50  
 Шоколадный кекс с имбирем и кабачком 52  
 Шоколадный пирог с кремом 54  
 Кокосовый манник 56  
 Дачный яблочный пирог 58  
 Ягодный пирог 60  
 Кекс с ветчиной и сыром 62  
 Очень сырный пирог 64  
 Быстрый бездрожжевой хлеб 66  
 Порционные кексы на пару 68  
 Классический бисквит 72  
 Бисквит на разрыхлителе 74  
 Шоколадный бисквит 76  
 Мраморный бисквит 78  
 Вишневая шарлотка 80  
 Торт «Шкатулка» 82  
 Медовик 84  
 Торт «Миндальный аромат» 86  
 Торт «Кофе со сливками» 88  
 Шоколадно-карамельный торт 90  
 Дрожжевой пирог с яблоками 96  
 Дрожжевой пирог с курятиной 98  
 Ржаной рыбник с лососем 100  
 Дрожжевой рулет с творогом 102  
 Пирожки с квашеной капустой 104  
 Кефирный хлеб с кунжутом 106  
 Пицца с луком и салями 112  
 Лепешка с виноградом и голубым сыром 114  
 Цельнозерновые булочки 116  
 Булочки с сыром 118  
 Булочки-«улитки» с корицей 120  
 Булочки с конфетами 122  
 Невский пирог 124  
 Кулич творожный на желтках 126  
 Паровые кнедли со сливами 128  
 Песочный пирог с абрикосами 132  
 Тертый пирог с вареньем 134  
 Тертый пирог с творогом 136  
 Открытый пирог с черникой 138  
 Открытый пирог с клубникой и сливками 140  
 Киш с тунцом 142  
 Тарт с сыром и помидорами 144  
 Луковый пирог с сыром 146  
 Галета с тыквой и беконом 148  
 Галета с белыми сливами 152

Творожный пирог с нектаринами и яблоками 156  
 Ананасовый пирог-перевертыш 158  
 Цитрусовый тарт с белковым суфле 160  
 Песочное печенье 162  
 Яблочный пирог с клюквой 166  
 Вишневый клафути 168  
 «Фар Бретон» 170  
 Наливной пирог с мясной начинкой 172  
 Шоколадные панкейки с бананами 178  
 Императорский десерт «Кайзершмаррн» 180  
 Хлебный пудинг 182  
 Сладкая рисовая запеканка 184  
 Творожная запеканка с виноградом 186  
 Шоколадный чизкейк 188  
 Пирог с курятиной и шампиньонами 196  
 Пирог из лаваша с брынзой и творогом 198  
 Шоколадная глазурь 200  
 Цитрусовый крем-курд 202

### Сливочный сыр

Шоколадный пирог с кремом 54  
 Булочки-«улитки» с корицей 120  
 Шоколадный чизкейк 188

### Сливы

Паровые кнедли со сливами 128  
 Галета с белыми сливами 152

### Слоеное бездрожжевое тесто (готовое)

Штрудель с вишней 192  
 Слоеный рулет с сосисками 194  
 Пирог с курятиной и шампиньонами 196

### Сметана

Шоколадный пирог с кремом 54  
 Дачный яблочный пирог 58  
 Очень сырный пирог 64  
 Медовик 84  
 Торт «Инкогнито» 92  
 Открытый пирог с черникой 138  
 Открытый пирог с клубникой и сливками 140  
 Киш с тунцом 142  
 Луковый пирог с сыром 146  
 Творожная запеканка с виноградом 186  
 Шоколадный чизкейк 188  
 Шоколадная глазурь 200

### Сода

Коврижка на варенье 46  
 Коврижка медовая с орехами 48

Пряник с начинкой 50  
 Быстрый бездрожжевой хлеб 66  
 Медовик 84  
 Наливной пирог с мясной начинкой 172  
 Блинчики с яблоками 174  
 Блинчики с цукини 176

### Сосиски

Слоеный рулет с сосисками 194

### Сухое молоко

Цельнозерновые булочки 116  
 Сгущенное молоко 204

### Сухофрукты

Хлебный пудинг 182

### Сыр (твердый, рассольный, голубой)

Кекс с ветчиной и сыром 62  
 Очень сырный пирог 64  
 Пицца с луком и салаями 112  
 Лепешка с виноградом и голубым сыром 114  
 Булочки с сыром 118  
 Киш с тунцом 142  
 Тарт с сыром и помидорами 144  
 Луковый пирог с сыром 146  
 Гречневая галета с баклажанами 150  
 Пирог из лаваша с брынзой и творогом 198

### Творог

Творожный кекс 38  
 Дрожжевой рулет с творогом 102  
 Кулич творожный на желтках 126  
 Тертый пирог с творогом 136  
 Тарт с сыром и помидорами 144  
 Творожный пирог с нектаринами и яблоками 156  
 Творожная запеканка с виноградом 186  
 Пирог из лаваша с брынзой и творогом 198

### Томатная паста

Кекс с ветчиной и сыром 62  
 Хлеб «Томат-шпинат» 108  
 Пицца с луком и салаями 112  
 Слоеный рулет с сосисками 194

### Тунец

Киш с тунцом 142

### Тыква

Галета с тыквой и беконом 148

### Цельнозерновая мука

Творожный кекс 38  
 Лепешка с виноградом и голубым сыром 114  
 Цельнозерновые булочки 116

Галета из цельнозерновой муки с грушами 154

### Чай

Императорский десерт «Кайзершмаррн» 180

### Черника

Открытый пирог с черникой 138

### Чернослив

Шоколадный пирог с кремом 54  
 Торт «Шкатулка» 82  
 «Фар Бретон» 170

### Чеснок

Гречневая галета с баклажанами 150

### Шампиньоны

Пирог с курятиной и шампиньонами 196

### Шоколад

Кекс «Три желания» 42  
 Медовик 84  
 Торт «Миндальный аромат» 86  
 Торт «Кофе со сливками» 88  
 Шоколадный чизкейк 188  
 Шоколадная глазурь 200

### Шпинат

Хлеб «Томат-шпинат» 108  
 Тарт с сыром и помидорами 144

### Яблоки

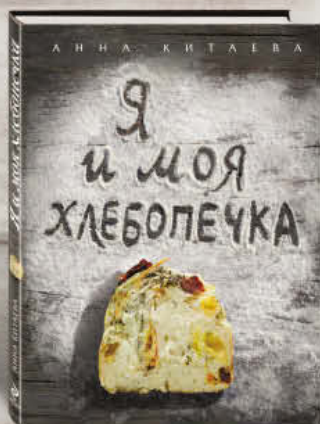
Дачный яблочный пирог 58  
 Торт «Инкогнито» 92  
 Творожный пирог с нектаринами и яблоками 156  
 Яблочный пирог с клюквой 166  
 Блинчики с яблоками 174  
 Хлебный пудинг 182  
 Ягоды  
 Ягодный пирог 60

### Яйца

Творожный кекс 38  
 Лимонный манник 40  
 Кекс «Три желания» 42  
 Кекс с черным кунжутом 44  
 Коврижка на варенье 46  
 Пряник с начинкой 50  
 Шоколадный кекс с имбирем и кабачком 52  
 Шоколадный пирог с кремом 54  
 Кокосовый манник 56  
 Дачный яблочный пирог 58  
 Ягодный пирог 60  
 Кекс с ветчиной и сыром 62  
 Очень сырный пирог 64  
 Порционные кексы на пару 68  
 Классический бисквит 72  
 Бисквит на разрыхлителе 74

Шоколадный бисквит 76  
 Мраморный бисквит 78  
 Вишневая шарлотка 80  
 Медовик 84  
 Торт «Миндальный аромат» 86  
 Торт «Кофе со сливками» 88  
 Шоколадно-карамельный торт 90  
 Дрожжевой пирог с яблоками 96  
 Дрожжевой пирог с курятиной 98  
 Ржаной рыбник с лососем 100  
 Дрожжевой рулет с творогом 102  
 Пирожки с квашеной капустой 104  
 Булочки-«улитки» с корицей 120  
 Булочки с конфетами 122  
 Невский пирог 124  
 Кулич творожный на желтках 126  
 Паровые кнедли со сливами 128  
 Песочный пирог с абрикосами 132  
 Открытый пирог с черникой 138  
 Открытый пирог с клубникой и сливками 140  
 Тарт с сыром и помидорами 144  
 Луковый пирог с сыром 146  
 Галета с белыми сливами 152  
 Ананасовый пирог-перевертыш 158  
 Цитрусовый тарт с белковым суфле 160  
 Яблочный пирог с клюквой 166  
 Вишневый клафути 168  
 «Фар Бретон» 170  
 Наливной пирог с мясной начинкой 172  
 Блинчики с яблоками 174  
 Императорский десерт «Кайзершмаррн» 180  
 Хлебный пудинг 182  
 Сладкая рисовая запеканка 184  
 Творожная запеканка с виноградом 186  
 Шоколадный чизкейк 188  
 Пирог из лаваша с брынзой и творогом 198  
 Заварной крем 200  
 Цитрусовый крем-курд 202

# САМЫЕ ВКУСНЫЕ АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ от Анны Китаевой вы найдете в книгах



## В КНИГАХ АННЫ КИТАЕВОЙ

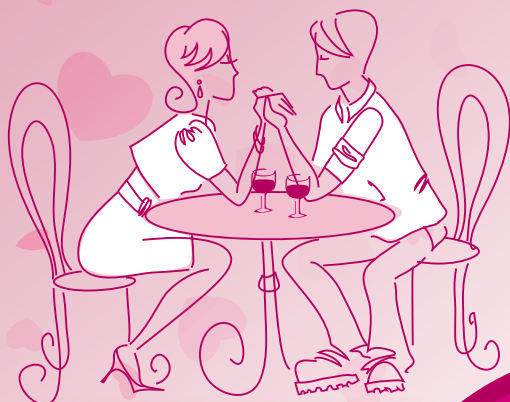
- Рецепты от простых до сложных.
- Точный состав ингредиентов.
- Сочные, яркие фотографии.
- Неоднократно проверенные рецепты займут прочные позиции в вашем повседневном и праздничном меню.



*И пусть вам  
будет вкусно!*

# Maxwell

моя первая любовь



«...ты умна, добра и прекрасна.  
А сегодня я сделал для себя  
новое открытие:  
**ТЫ ВЕЛИКОЛЕПНО ГОТОВИШЬ**  
...и я понял, что моя жизнь без тебя  
лишена всякого смысла»

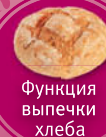
Реклама

Мультиварка  
MW-3802



**Малиновый рай там,  
где ты есть...**

**8**  
автоматических  
программ



Функция  
выпечки  
хлеба

**3D**  
Нагрев

**Китаева А.**  
К 45 Выпечка в мультиварке / Анна Китаева. – М. : Эксмо, 2014. – 216 с. :  
ил. – (Кулинария. Авторская кухня).

ISBN 978–5–699–70239–8

Нет такого человека, кто остался бы равнодушным к домашним булочкам или пышному яблочному пирогу. Но вот беда – процесс выпечки всегда трудоемкий и долгий... если бы не мультиварка. Автор бестселлера «Я и моя мультиварка» Анна Китаева собрала рецепты самой вкусной выпечки в мультиварке. Да, да, вы не ослышались – в мультиварке. Минимум хлопот, а результат превосходит все ожидания. Пеките с удовольствием!

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978–5–699–70239–8

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Не для продажи

Издание для досуга  
КУЛИНАРИЯ. АВТОРСКАЯ КУХНЯ  
**АННА КИТАЕВА**  
**Выпечка в мультиварке**

Ответственный редактор *А. Братушева*. Руководитель проекта *М. Малюгина*  
Художественный редактор *С. Власов* Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *О. Розанова*

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Тауар белгісі: «Эксмо»  
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша  
арыз-талаптарды қабылдаушының  
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Сертификация туралы ақпарат сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно  
законодательству РФ о техническом регулировании можно получить  
по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Подписано в печать 19.12.2013. Формат 84x108 1/16.  
Гарнитура «FreeSet». Печать офсетная. Усл. печ. л. 22,68.  
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-70239-8



Воздушные кексы, ароматные коврижки, невесомые бисквиты, запеканки на раз-два и сытные домашние пироги – мультиварка может все! – утверждает автор безусловного бестселлера «Я и моя мультиварка» Анна Китаева. В своей новой книге Анна собрала лучшие рецепты выпечки, которую вы без труда сможете приготовить в мультиварке.

Вкусной вам выпечки!

В своей третьей книге, посвященной похождениям мультиварки на домашней кухне, Анна Китаева берется за почти сакральную тему – выпечку. Сколько бы ни говорили, что у сварливой хозяйки пироги всегда подгорают, а у скупой – тесто не подходит, автор убедительно доказывает, что все это суеверия и ничего больше. Потому что мультиварка позволяет свести ритуальные пляски вокруг печки к простым технологическим шагам. По сути, вам нужно загрузить тесто в мультиварку – и дожидаться на выходе идеальных кексов и пирожков, пряников и коврижек, тортов и булочек. Книжка, надо думать, станет хитом у тех женщин, что раньше были с духовкой на «вы». Теперь им достаточно освоить пару проверенных рецептов и приноровиться к покладистому характеру ультрамодного гаджета.

Журнал «ХлебСоль»



ISBN 978-5-699-70239-8



9 785699 702398 >



ЭКСМО