

Вкусно
по-домашнему



Мультиварка ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

УДК 641
ББК 36.997
Х76

Серия «Вкусно по-домашнему» основана в 2013 году

Хомич, Елена Олеговна
Х76 Мультиварка. Выпечка и десерты / Е. О. Хомич. — Мос-
ква : АСТ, 2014. — 64 с.: ил. — (Вкусно по-домашнему).
ISBN 978-5-17-082252-2

В мультиварке можно не только варить, жарить, тушить, но и выпекать. Поэтому если вы любите побаловать себя и своих близких чем-нибудь вкусненьким на десерт, то лучшего помощника вам не найти, так как этот чудо-прибор без труда справится с блюдом любой сложности: кексы, суфле, запеканки, пироги, шарлотки, торты — все это и многое другое приготовит мультиварка. И что самое главное — она все сделает самостоятельно, сэкономив тем самым ваши силы и время!

На страницах издания вы найдете описание характеристик мультиварки, ее основных режимов и дополнительных функций, а также множество простых советов, которые будут интересны не только новичкам, но и опытным пользователям прибора. Кроме того, в книге представлены разнообразные рецепты, благодаря которым вы сможете удивлять своих близких все новыми и новыми сладостями. Приготовление того или иного блюда дается пошагово, с указанием количества порций, килокалорий и затраченного времени, что, несомненно, поможет вам в выборе блюд.

Сделайте свою жизнь вкуснее!

**УДК 641
ББК 36.997**

© Оформление, обложка, иллюстрации
ООО «Харвест», 2014
Автор обложки Резько И.
© ООО «Издательство АСТ», 2014

ISBN 978-5-17-082252-2

Издание для досуга
ХОМИЧ Елена Олеговна
МУЛЬТИВАРКА
ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Издание не содержит возрастных ограничений

Дизайн *И. В. Резько*
Ответственный за выпуск *И. В. Резько*

Подписано в печать
Формат 60x100^{1/16}.
Усл. печ. л. 4,44 Тираж экз. Заказ

ООО «Издательство АСТ».
127006, г. Москва, ул. Садовая-Триумфальная, д. 16, стр. 3, помещение 1

СОДЕРЖАНИЕ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПОМОЩНИЦА	2
УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ	3
ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА	4
Мощность	4
Объем	4
Безопасность.....	4
Материал корпуса и покрытие кастрюли мультиварки.....	5
ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ	6
«Молочная каша»	6
«Гречка»	7
«Плов».....	9
«Варка на пару».....	10
«Тушение»	11
«Выпечка»	12
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	14
Таймер.....	14
Автоматический подогрев	15
РЕЦЕПТЫ БЛЮД	16
Яблоки с корицей	16
Творожные шарики.....	18
Суфле с апельсином	20
Творожный пудинг.....	22
Творожная запеканка с кукурузными хлопьями и черносливом.....	24
Запеканка из тыквы.....	26
Шарлотка с яблоками и изюмом.....	28
Десерт по-французски.....	30
Руллет с вареной сгущенкой	32
Пасхальный кулич	34
Пирог с творогом	36
Пирог с ягодами.....	38
Пирог с вишней	40
Пирог с маком.....	42
Ореховый пирог	44
Пирог с сырно-творожной начинкой.....	46
Шоколадный кекс.....	48
Шоколадная баба	50
Ванильная баба.....	52
Пирожное с лимонным кремом	54
Вишневый торт со сливочным кремом	56
Яблочный торт со сметанным кремом	58
Торт с шоколадом и фундуком.....	60
Торт по-пражски.....	62

Яблоки с корицей



4 яблока, 40 г сливочного масла,
20 г сахарной пудры, 4 ч.л. сахара,
корица, растительное масло

Здесь и далее в рецептах количество килокалорий указано в расчете на 100 граммов блюда.



50
мин

241
ккал



2
порц



- 1.** Острым узким ножом выньте из яблок сердцевину, не прозая их насквозь.
- 2.** В углубление каждого яблока положите по маленькому кусочку сливочного масла, всыпьте по чайной ложке сахара и щепотке корицы.
- 3.** Смажьте кастрюлю мультиварки растительным маслом. Аккуратно выложите на дно яблоки.
- 4.** Установите режим «Выпечка» на 40 минут.
- 5.** Готовые яблоки посыпьте сахарной пудрой.



Творожные шарики



500 г абрикосов, 500 г муки,
250 мл молока, 250 г творога,
80 г сливочного масла,
50 г маргарина, 1 яйцо,
2 ст. л. сахара, соль

1. Маргарин, соль и яйцо тщательно перемешайте, постепенно добавляя большую часть протертого творога, молоко и муку. Из приготовленного теста сформируйте батон и нарежьте его одинаковыми по величине кружками.
2. Уложите на каждый кружок нарезанные абрикосы, сформируйте шарики и выложите их в контейнер-пароварку. Поместите его в кастрюлю мультиварки с водой. Установите режим «Варка на пару» на 25 минут.
3. После звукового сигнала выложите шарики на блюдо, посыпьте оставшимся творогом, растертым с сахаром, и полейте расплавленным маслом.



55
мин

198
ккал

4
порц

