

Йогурт классический



Ингредиенты:

- Простокваша 2,5 % — 350 мл
- Молоко 3,2 % — 300 мл
- Сливки 10 % — 300 мл



Порядок приготовления

Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать в отдельной емкости, перелить в чашу. Закрыть крышку.

Установить программу **ЙОГУРТ/ТЕСТО**, время приготовления **8 часов**. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт поставить в холодильник на 3 часа.



Йогурт с клубникой

Ингредиенты:

- Клубника — 100 г
- Молоко 3,2% — 1 л
- Простокваша 2,5% — 350 мл
- Сливки 10% — 300 мл

Порядок приготовления

Клубнику нарезать кубиками по 0,5 см.

Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать в отдельной емкости, затем перелить в чашу мультиварки. Добавить клубнику и перемешать. Закрыть крышку.

Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **35 °С**, время приготовления **12 часов**. Готовить до окончания программы.



Фондю сырное

Ингредиенты:

- Сыр чеддер — 350 г
- Крахмал — 10 г
- Чеснок — 10 г
- Вино белое сухое — 150 мл
- Сливки 22% — 75 мл
- Сок лимонный — 5 мл
- Вода — 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу налить вино, крышку не закрывать.

Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **10 минут**. За 7 минут до завершения приготовления добавить чеснок и сыр, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая помешивать, добавить лимонный сок, соль и специи.

За 3 минуты до завершения приготовления при постоянном помешивании добавить смесь из сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.

Курица копченая

Ингредиенты:

- Курица (филе, грудка) — 500 г
- «Жидкий дым» — 13 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Курицу нарезать на порционные куски весом 100 г, натереть солью, специями и «Жидким дымом». Подготовленные куски курицы завернуть в лист фольги в 2–3 слоя и выложить в чашу. Закрыть крышку.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы.



Свинина копченая

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 600 г
- «Жидкий дым» — 14 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать на порционные куски толщиной 2–2,5 см, натереть солью, специями и «Жидким дымом». Каждый кусок завернуть в лист фольги в 2–3 слоя и выложить в чашу. Закрыть крышку.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час 10 минут**. Готовить до окончания программы.



Форель копченая

Ингредиенты:

- Форель (стейк) – 300 г
- «Жидкий дым» – 10 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу натереть солью, специями и «Жидким дымом». Рыбу завернуть в лист фольги и выложить в чашу. Закрыть крышку.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы.



Кекс шоколадный



Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 110 г
- Яйцо — 200 г / 4 шт.
- Масло сливочное — 155 г
- Сахар — 150 г
- Шоколад темный (горький) — 60 г
- Разрыхлитель — 2 г



Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить размягченное сливочное масло (150 г), муку, разрыхлитель, тертый шоколад и тщательно перемешать до однородной массы.

Чашу смазать сливочным маслом (5 г) и выложить тесто. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы.

Кекс бананово-ореховый

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 560 г
- Банан — 380 г
- Грецкий орех — 200 г
- Сахар — 190 г
- Яйцо — 150 г/3 шт.
- Масло сливочное — 150 г
- Разрыхлитель — 2 г

Порядок приготовления

Яйца взбить с сахаром до стойкой пены, при постоянном помешивании добавить размягченное сливочное масло, муку и разрыхлитель. Грецкий орех и банан пропустить через мясорубку, полученную смесь аккуратно вмешать в тесто и перемешать до однородной массы.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить тесто и разровнять. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы. Готовый кекс оставить в мультитварке-скороварке на 15 минут.



Бисквит классический



Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 180 г
- Яйцо — 250 г / 5 шт.
- Сахар — 150 г
- Масло сливочное — 10 г
- Разрыхлитель — 2 г



Порядок приготовления

В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, разрыхлитель и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу смазать сливочным маслом и выложить тесто. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы. Готовый бисквит оставить в мультиварке-скороварке на 15 минут.



Пирог с рыбой

Ингредиенты:

- Тесто слоеное — 500 г
- Сайра консервированная — 250 г
- Картофель — 150 г
- Яйцо вареное — 50 г /1 шт.
- Лук зеленый — 50 г
- Масло сливочное — 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Консервированную рыбу размять вилкой, картофель нарезать тонкими кружками, яйцо натереть на крупной терке, зеленый лук измельчить. Рыбу смешать с яйцом и луком. Тесто разделить на две части и раскатать каждую в круг, равный диаметру чаши, толщиной в 1 см.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить первую часть теста, сверху равномерно распределить рыбу, смешанную с зеленым луком и яйцом, затем выложить кружки картофеля, посыпать солью и специями. Накрыть второй частью теста, защипать края и сделать несколько проколов вилкой. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час 20 минут**. За 20 минут до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть пирог, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.



Пицца с салями



Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое — 250 г
- Масло сливочное — 15 г

Для начинки:

- Сыр твердый — 60 г
- Помидоры черри — 60 г
- Салями — 40 г
- Паста томатная — 20 г
- Майонез — 20 г
- Оливки — 15 г
- Соль
- Специи



Порядок приготовления

Для начинки: салями нарезать мелкой соломкой, помидоры — кружками, оливки — колечками. Сыр натереть на крупной терке.

Для соуса: томатную пасту смешать с майонезом, солью и специями до однородной массы.

Дрожжевое тесто раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см. Чашу смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру выложить начинку и посыпать сыром. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы.

Пицца с морепродуктами

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое — 250 г
- Масло сливочное — 15 г

Для начинки:

- Сыр твердый — 60 г
- Помидоры черри — 60 г
- Коктейль из морепродуктов — 40 г
- Оливки — 15 г
- Паста томатная — 15 г
- Сметана 20% — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Для начинки: морской коктейль разморозить, промыть, откинуть на сито и дать стечь жидкости. Помидоры нарезать кружками, оливки — колечками. Сыр натереть на крупной терке.

Для соуса: томатную пасту смешать со сметаной, солью и специями до однородной массы.

Дрожжевое тесто раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см. Чашу смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру выложить начинку и посыпать сыром. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы.



Пирог творожный



Ингредиенты:

- Творог 9% — 500 г
- Яйцо — 250 г/5 шт.
- Апельсин — 120 г
- Клубника свежая — 50 г
- Сахар — 50 г
- Мука — 40 г
- Масло сливочное — 10 г
- Соль



Порядок приготовления

Белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить миксером до стойкой пены. Апельсин очистить от кожуры. Клубнику и апельсин нарезать мелкими ломтиками.

Творог, желтки, сахар и муку смешать миксером до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить половину творожной массы, сверху выложить слоями апельсины и клубнику. Оставшуюся часть творожной массы выложить сверху и разровнять. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы. Готовый пирог оставить в мультиварке-скороварке на 35 минут.

Шарлотка с яблоками

Ингредиенты:

- Мука пшеничная — 180 г
- Яблоки — 300 г
- Яйцо — 250 г / 5 шт.
- Сахар — 200 г
- Масло сливочное — 10 г
- Разрыхлитель — 2 г
- Корица — 2 г

Порядок

Порядок приготовления

Яблоки нарезать кубиками по 1 см. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, разрыхлитель, корицу, яблоки и тщательно перемешать до однородной массы.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить тесто. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

