

# ПИРОГИ и другая выпечка В МУЛЬТИВАРКЕ

50  
рецептов



# ПИРОГИ и другая выпечка В МУЛЬТИВАРКЕ



ЭКСМО  
Москва  
2013

# Содержание

## Пироги

Сицилийский пирог	4
Ореховый пирог	5
Пирог из слоеного теста с ветчиной	6
Пирог по-кампанийски	7
Пирог с сыром и рыбой	8
Пирог с маком	9
Воздушный пирог из сметаны	10
Слоеный пирог с курицей	11
Пирог цитрусовый	12
Рулет с корицей	12
Творожный пирог с клубникой и апельсином	13
Творожный пирог с абрикосами	13
Медовик творожно-шоколадный со сливами	14



## Пирожки

Пирожки с вареньем	15
Пирожки с ореховой начинкой	16
Пирожки с голубикой	17
Пирожки с творогом	18

## Кексы

Медовый кекс	19
Шоколадный кекс	20
Творожный кекс с вишней	21
Творожник с апельсинами	22

## Бисквиты

Бисквит с изюмом и цукатами	23
Масляный бисквит	24
Бисквит молочный	24
Бисквит карамельный	25
Кофейный бисквит с грецкими орехами	25
Бисквит с красной смородиной	26
Бисквит с манкой и йогуртом	27

## Торты

Торт шоколадный «Саше»	28
Торт со сгущенным молоком	29
Торт с ореховым кремом	30
Торт песочный с творогом и черникой	31
Торт с клубникой	32
Шоколадный торт со взбитыми сливками	33

## Куличи и бабы

Кулич заварной	34
Кулич шоколадный	34
Баба нежная	35
Баба лимонная	35
Кулич с фундуком	36
Кулич миндальный	37
Баба с шоколадом и орехами	38
Баба медовая	39

## Запеканки

Картофельная запеканка с сыром	40
Картофельная запеканка с куриным фаршем	41
Творожная суфле-запеканка	42
Низкокалорийная творожная запеканка с яблоками	43
Творожно-тыквенная запеканка	44
Творожная запеканка с изюмом	45
Творожная запеканка с какао, изюмом и лимоном	46
Тыквенно-творожная запеканка с апельсинами	47



# Сицилийский пирог

**Состав:****Для теста:**

3 яйца

400 г муки

350 г сахара

100 г маргарина

1 пакетик сухих дрожжей

**Для начинки:**

400 г рикотты

100 г цукатов кубиками

100 г рубленого черного шоколада

100 г персикового варенья

немного корицы

**Для украшения:**

100 г очищенного миндаля

50 г сахарной пудры

1. Замесить тесто, разделить его на 2 неравные части, раскатать обе.
2. Большей выстелить смазанную маслом и обсыпанную мукой чашу мультиварки.
3. Смешать все указанные для начинки ингредиенты, выложить приготовленную начинку на часть теста в мультиварке.
4. Покрывать миндальными ядрами, плотно уложить друг к другу на середине пирога.
5. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.
6. Подавать пирог охлажденным, посыпанным сахарной пудрой.

Время приготовления: 1 ч 30 мин  
Количество порций: 5



# Ореховый пирог

- 1.** Отделить желтки от белков, взбить их. Добавить сахар и продолжать взбивать до воздушной консистенции.
- 2.** Добавить апельсиновый сок и цедру. Просеять муку и крахмал четыре раза. Постепенно всыпать в яичную массу.
- 3.** Взбить белки до загустения. Осторожно смешать полученную ранее массу со взбитыми белками. Добавить орехи.
- 4.** Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
- 5.** Готовить в режиме «Выпечка» в течение 1 ч.

**Состав:**

9 яиц  
1 ½ стакана сахара  
½ стакана  
апельсинового сока  
цедра ½ апельсина  
½ стакана муки  
½ стакана крахмала  
¾ стакана тертых  
орехов

Время приготовления: 1 ч 45 мин  
Количество порций: 6



# Пирог из слоеного теста с ветчиной

**Состав:**

270 г готового слоеного теста  
2 пучка зеленого лука  
175 г ветчины  
5 яиц  
500 мл молока  
2 ст. л. панировочных сухарей  
75 г сыра «Гауда»  
соль, перец, мускатный орех

1. Тесто достать из холодильника и оставить на 5–10 мин.
2. Лук почистить, вымыть и мелко нарезать. Ветчину нарезать соломкой.
3. Смешать яйца, молоко, соль, перец и молотый мускатный орех.
4. Тесто выложить в чашу мультиварки и посыпать панировочными сухарями.
5. Сверху выложить лук и ветчину. Наверх вылить яичную массу и посыпать тертым сыром.
6. Готовить в режиме «Выпечка» в течение 1 ч.

Время приготовления: 1 ч 25 мин  
Количество порций: 4



# Пирог по-кампаниййски

1. Из просеянной муки, масла, сахара и желтка замесить песочное тесто, накрыть его и поместить в холодильник на 2 ч.
2. Промыть рис и дать стечь воде. Молоко с сахаром и маслом довести до кипения, высыпать рис. Проварить 15 мин и снять с плиты.
3. Творог смешать с яйцами, нарубленными лимонными цукатами, лимонной и апельсиновой цедрой, положить в рис и перемешать.
4. Две трети теста раскатать в пласт, выложить дно и стенки чаши мультиварки и наполнить творожно-рисовой массой.
5. Остальное тесто раскатать, разрезать на полоски и украсить пирог решеткой.
6. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой с корицей.

**Состав:**

300 г муки  
200 г масла  
100 г сахара  
1 желток  
200 г сваренного в молоке риса  
1 ст. л. молока  
175 г сахара  
2 ст. л. масла  
4 яйца  
125 г творога  
75 г цукатов из лимонных корок  
¼ ч. л. молотой корицы  
по 1 ч. л. натертой цедры лимона и апельсина  
2 ст. л. сахарной пудры  
немного молотой корицы

Время приготовления: 3 ч 10 мин  
Количество порций: 5





# Пирог с сыром и рыбой

**Состав:**

800 г филе морской рыбы  
200 г готового слоеного теста  
200 г твердого сыра  
1 луковица  
1 ч. л. крахмала  
2 ст. л. оливкового масла  
1 ст. л. сока лимона  
соль, перец, имбирь по вкусу

1. Рыбное филе нарезать кусочками, посыпать имбирем, посолить, поперчить.
2. Лук измельчить и пассеровать в 1 ст. ложке масла в течение 3 мин.
3. Перемешать с рыбой, полить соком лимона и оставить на 20 мин.
4. Тесто раскатать тонким слоем и выложить в чашу мультиварки, смазанную маслом. Оформить бортики.
5. Сверху выложить рыбу, посыпать крахмалом и натереть сыр в виде шапки.
6. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Время приготовления: 1 ч 30 мин  
Количество порций: 4



# Пирог с маком

- 1.** Приготовить дрожжевое тесто. Подогреть молоко, растворить в нем сахар и размешать дрожжи. Оставить смесь на 10–15 мин. В подходящую емкость налить молоко с дрожжами и взболтанным яйцом. Добавить соль, натереть масло на терке, размешать. Просеять муку и тщательно вымесить тесто. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
- 2.** Включить подогрев и оставить в закрытой мультиварке на 30 мин.
- 3.** В это время для приготовления маковой массы сварить манную кашу и добавить мак, сахар и ром. Из перечисленных ингредиентов приготовить творожную массу.
- 4.** Яблоки, удалив сердцевину, нарезать и сбрызнуть лимонным соком. Творожную и маковую массы, чередуя, распределить на тесте. В начинку добавить яблоки.
- 5.** Готовить в режиме «Выпечка» в течение 1 ч.

**Состав:****Для теста:**

20 г дрожжей  
85 мл молока, 1 яйцо  
200 г муки  
по 50 г сахара и  
сливочного масла  
1 щепотка соли

**Для маковой массы:**

125 мл молока  
по 30 г сливочного масла  
и манной крупы  
125 г мака, 75 г сахара  
2 ст. л. рома

**Для творожной массы:**

2 желтка  
2 ст. л. сливочного масла  
50 г сахара  
1 щепотка ванилина  
2 ст. л. молока  
300 г творога  
2 ч. л. крахмала  
сок и тертая цедра  
1 лимона, 6 яблок

Время приготовления: 1 ч 45 мин  
Количество порций: 6



## Воздушный пирог из сметаны

**Состав:**

2 стакана сметаны

½ стакана сахара

6 яиц

2 ст. л. муки

1 ч. л. ванилина

цедра ½ лимона

1. Взбить густую сметану, прибавить в нее понемногу, все время растирая, желтки, муку, сахар, ванилин и натертую цедру.
2. Крепко взбить белки и смешать их с приготовленной массой.
3. Чашу мультиварки смазать маслом.
4. Выложить тесто и готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Время приготовления: 1 ч 40 мин  
Количество порций: 5



# Слоеный пирог с курицей

- 1.** С куриных бедрышек снять кожицу, вынуть косточки. Луковицу мелко нарезать. Измельчить кубиками сладкий перец.
- 2.** Включить режим «Выпечка» на 30 мин. В чаше мультиварки растопить масло и спассеровать в нем лук. Добавить куски курицы и жарить 5 мин до тех пор, пока мясо не утратит розовый цвет. Затем добавить к курице сладкий перец.
- 3.** Смешать крахмал с молоком, посолить и поперчить, смесь влить в чашу мультиварки. Авокадо нарезать крупными кусками, сбрызнуть их лимонным соком и смешать с содержимым мультиварки. Перелить все в отдельную миску.
- 4.** Очистить чашу мультиварки, смазать маслом, выложить в нее половину слоеного теста.
- 5.** Вынуть из миски курино-авокадную смесь, лишнюю жидкость слить и разложить на тесте. Накрыть оставшимся тестом и защипнуть края. Смазать пирог растопленным маслом и готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

## Состав:

250 г готового слоеного теста  
 8 куриных бедрышек  
 2 сладких перца  
 40 г топленого масла  
 ½ стакана молока  
 1 луковица  
 3 ст. л. крахмала  
 1 большой или  
 2 маленьких авокадо  
 1 лимон  
 соль, свежемолотый  
 перец по вкусу

Время приготовления: 2 ч  
 Количество порций: 4



# Пирог цитрусовый

Время приготовления: 2 ч 20 мин

Количество порций: 6

1. Развести дрожжи в 1 стакане теплого молока и дать им вспениться. Взбить желтки, сахар, растопленное масло и сало, добавить бренди и ликер, ванилин, лимонную и апельсиновую цедру.
2. Вбить белки, добавить к дрожжам вместе с оставшимся молоком и перемешать, понемногу подсыпать муку и добавить желтковую смесь. Вымесить мягкое тесто.
3. Положить тесто на деревянную, присыпанную мукой дощечку, накрыть и дать подняться в 1,5–2 раза.
4. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки. Смазать верх пирога взбитым желтком. Включить подогрев и оставить тесто в закрытой мультиварке на 30 мин. Не открывая крышку, включить режим «Выпечка» и готовить 1 ч.

Состав:

500 г муки  
25 г свежих дрожжей  
150 г сахара  
40 г сливочного масла  
или маргарина  
40 г топленого сала  
тертая цедра  
½ лимона  
тертая цедра  
½ апельсина  
1 пакетик ванилина  
по 1 ст. л. бренди и  
вишневого ликера  
5 яичных желтков  
2 яичных белка  
150 мл молока  
1 яичный желток для  
смазывания  
соль

# Рулет с корицей

Время приготовления: 2 ч 15 мин

Количество порций: 5

1. Из указанных ингредиентов приготовить дрожжевое тесто. Раскатать прямоугольник 30 × 40 см. Смазать тесто растопленным маслом.
2. Разложить фрукты, сахар, специи. Скатать рулет.
3. Свернуть его в кольцо (край должен быть снизу). Смазать края рулета молоком и соединить. Сделать ножницами надрезы на  $\frac{2}{3}$  толщины рулета.
4. Выложить рулет в чашу мультиварки, включить подогрев и оставить в закрытой мультиварке на 30 мин. Не открывая крышку, включить режим «Выпечка» и готовить 1 ч.
5. Затем дать немного остыть, украсить фруктами и пудрой, смешанной с ликером или соком.

Состав:

**Для теста:**

90 мл молока

1 яйцо

225 г муки

½ ч. л. соли

2 ст. л. сахара

2 ст. л. масла

1 ч. л. сухих дрожжей

**Для начинки:**

½ стакана кураги

1 ст. л. масла

¼ стакана сахара

1 ½ ч. л. корицы

½ ч. л. душистого перца

½ стакана изюма

молоко для обмазки

**Для украшения:**

3 ст. л. сахарной пудры

1-2 ст. л. апельсинового

ликера

засахаренные фрукты

# Творожный пирог с клубникой и апельсином

Время приготовления: 1 ч 30 мин  
Количество порций: 6

1. Белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить миксером до стойкой пены.
2. Апельсин очистить от кожуры и вместе с клубникой нарезать тонкими ломтиками.
3. Творог, желтки, муку и сахар смешать миксером до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой.
4. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить половину творожной массы на дно. Сверху выложить слоями апельсины и клубнику. Оставшуюся часть творожной массы выложить сверху и разровнять.
5. Готовить в режиме «Выпечка» 45 мин. После приготовления оставить пирог в мультиварке на режиме «Подогрев» на 15 мин.

**Состав:**  
500 г творога (9%)  
50 г сахара  
5 яиц  
50 г клубники (свежей)  
120 г апельсинов  
40 г муки  
6 г соли  
10 г сливочного масла

# Творожный пирог с абрикосами

Время приготовления: 1 ч 25 мин  
Количество порций: 5

1. Положить в миску муку с разрыхлителем, щепотку соли, творог, сахар, молоко, растительное масло и все перемешать. Накрыть тесто и охлаждать в течение 30 мин.
2. Развести творог сливками, добавить взбитые с сахаром желтки, крахмал, манку и ванильный сахар.
3. Отдельно взбить 3 белка и добавить их к творожной массе.
4. Тесто раскатать по форме чаши мультиварки, сделать бортик. На тесто выложить абрикосы и творожный крем. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

**Состав:**  
75 г творога  
200 г муки  
3 ст. л. молока  
3 ст. л. растительного масла  
1 ст. л. сахара  
разрыхлитель  
соль  
100 г абрикосов  
**Для крема:**  
475 г творога  
100 мл сливок  
3 желтка  
3 белка  
3 ст. л. сахара  
ванильный сахар по вкусу  
1 ст. л. крахмала  
1 ст. л. манной крупы

# Медовик творожно-шоколадный со сливами

**Состав:**

200 г творога

2 яйца

1 ст. л. меда

½ стакана сахара

1 стакан муки

1 ст. л. какао

сливы

1 ст. л. крахмала

½ ч. л. соды

соль

1. Растопить мед, протереть творог через сито, добавить сахар, вбить яйца, все перемешать.
2. В получившуюся массу всыпать муку, крахмал, соль и какао.
3. Хорошо перемешать, выложить в чашу мультиварки, сверху выложить половинки слив срезом вниз.
4. Готовить в режиме «Выпечка» 65 мин, по окончании проверить медовик деревянной палочкой на готовность.
5. В зависимости от влажности творога и сочности слив может понадобиться дополнительное время на выпечку.

Время приготовления: 1 ч 25 мин  
Количество порций: 4



# Пирожки с вареньем

1. Замесить дрожжевое тесто и дать ему подняться.
2. Когда оно начнет подниматься второй раз, добавить ложку растительного масла и столовую ложку сахара с цедрой лимона.
3. Размешать, раскатать кусочки теста не очень тонко, положить на каждый кружок по ложке варенья. Смочить водой и накрыть вторым раскатанным кружком теста.
4. Выложить пирожки в смазанную маслом чашу мультиварки, готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

**Состав:**

500 г муки  
1 яйцо  
1 стакан теплой воды  
30 г дрожжей  
100 мл растительного масла  
тертая цедра лимона  
варенье, соль по вкусу

Время приготовления: 2 ч 30 мин  
Количество порций: 5





# Пирожки с ореховой начинкой

## Состав:

### Для теста:

500 г муки  
40 г дрожжей  
60 г сахара  
125 мл теплого молока  
150 г сливочного масла  
50 г смальца  
1 яйцо  
2 яичных желтка  
тертая цедра 1 лимона  
соль

### Для начинки:

1 яйцо  
2 ст. л. рома  
2 ст. л. сливок  
3 ст. л. сахара  
150 г молотого фундука  
корица

**1.** В кастрюлю раскрошить дрожжи, насыпать немного сахара. Замесить опару с молоком и небольшим количеством муки, накрыть салфеткой и на 15 мин поставить в теплое место. Остальное молоко нагреть, растопить в нем 50 г масла и смалец, немного охладить.

**2.** Добавить яйцо, желтки, цедру лимона, соль, молоко с растопленным жиром и смешать с опарой и оставшейся мукой.

**3.** Вымешивать тесто, пока оно не будет отставать от стенок. Дать ему еще раз настояться, пока объем не увеличится вдвое.

**4.** Для начинки взбить яйцо с ромом и сливками, всыпать сахар. Затем добавить фундук и корицу.

**5.** Тесто еще раз вымесить, раскатать в пласт и нарезать квадратами. В середину каждого квадрата положить начинку, защипнуть края, смазать маслом и выложить в чашу мультиварки.

**6.** Оставить в закрытой мультиварке на 30 мин на подогреве. Затем готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Время приготовления: 2 ч 45 мин  
Количество порций: 6



# Пирожки с голубикой

1. Замесить дрожжевое тесто, дать ему подняться и скатать булочки.
2. Дать им подняться, сделать в каждой углубление и заполнить голубикой.
3. Снова дать пирожкам подняться, смазать края яйцом.
4. Выложить в смазанную маслом чашу мультиварки.
5. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Состав:  
 500 г муки  
 30 г дрожжей  
 1 стакан воды  
 1 яйцо  
 50 г сухого молока  
 2 ч. л. сахара  
 80 мл растительного масла  
 2 ст. л. крахмала  
 голубика

Время приготовления: 1 ч 30 мин  
 Количество порций: 5



# Пирожки с творогом

**Состав:****Для теста:**

250 г муки

20 г дрожжей

50 г маргарина

10 г сахара

2 желтка

250 мл молока

1 яйцо для смазывания

20 г жира

20 г муки

**Для начинки:**

300 г творога

1 яйцо

75 г сметаны

соль

1. Дрожжи смешать с небольшим количеством муки, сахаром и молоком до густоты сметаны, накрыть и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, добавить оставшуюся муку, молоко и яичный желток.
2. Тщательно растереть и выбить тесто, пока оно не станет гладким. Добавить растопленный жир и вымесить несколько минут, посолить. Посыпать тесто мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место.
3. Когда тесто подойдет и увеличится в объеме вдвое, раскатать его в пласт. Вырезать из него кружочки, надрезать их в четырех местах по кругу.
4. В середину кружка положить начинку, сплющить ее и выровнять. Каждую надрезанную часть теста загнуть в середину так, чтобы видна была начинка.
5. Пирожки положить в смазанную маслом чашу мультиварки и покрыть их взбитым яйцом. Оставить на подогреве в закрытой мультиварке на 30 мин. Затем готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Время приготовления: 3 ч  
Количество порций: 5



# Медовый кекс

1. Смешать яйца, мед, масло, сахар, соль и взбить до получения однородной массы.
2. Добавить соду, погашенную уксусом, ванилин, корицу, орехи, всыпать муку и замесить тесто.
3. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
4. Готовить в режиме «Выпека» 1 ч. Открыть крышку, дать немного остыть и выложить кекс на тарелку. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

**Состав:**

2 стакана муки  
2 ст. л. меда  
½ стакана сахара  
150 г сливочного масла  
5 яиц  
1 ч. л. яблочного уксуса  
1 ч. л. соды  
1 ½ стакана фундука  
корица молотая,  
ванилин, соль  
сахарная пудра для  
посыпки

Время приготовления: 1 ч 20 мин  
Количество порций: 5



# Шоколадный кекс

**Состав:**

150 г сахара  
150 г сливочного масла  
110 г муки  
10 г разрыхлителя  
4 яйца  
60 г черного горького шоколада

1. Шоколад натереть на мелкой терке.
2. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены.
3. Постоянно помешивая, добавить просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, и сливочное масло, тщательно перемешать до однородной консистенции.
4. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить получившееся тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 40 мин.

Время приготовления: 1 ч  
Количество порций: 5



# Творожный кекс с вишней

1. Яйца растереть с сахаром и ванилином, вмешать кисломолочный напиток и масло, добавить творог, все смешать в блендере.
2. Всыпать порциями просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, все хорошо размешать. Должно получиться густое льющееся тесто. Добавить размороженную вишню (без сока).
3. Вылить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 65 мин.

**Состав:**

200 г творога  
200 г вишни  
150 мл любого кисломолочного напитка (кефир, ряженка)  
3 яйца  
2 ½ стакана муки  
⅔ стакана сахара  
4 ст. л. оливкового масла  
1 пакетик разрыхлителя  
ванилин

Время приготовления: 1 ч 25 мин  
Количество порций: 6



# Творожник с апельсинами

Состав:

*Для творожной массы:*

600 г творога

100 г сливочного масла

150 г сахара

2 яйца

6 ст. л. манки

1 ст. л. крахмала

соль

*Для апельсиновой массы:*

2 больших апельсина

75 г сахара

3 ст. л. крахмала

**1.** Апельсины положить в кипящую воду и прокипятить минут 10, чтобы из кожуры ушла горечь, охладить. Остывшие апельсины разрезать пополам, выдавить сок, удалить косточки. Кожуру с мякотью пропустить через мясорубку, смешать с соком, добавить сахар и крахмал.

**2.** Творог протереть через сито, добавить в него предварительно размягченное масло, сахар, соль, яйца, крахмал и манку.

**3.** В чашу мультиварки положить 2 полоски бумаги крест-накрест, выложить творожную смесь, разровнять поверхность. Цитрусовую смесь вылить на творожную, разровнять.

**4.** Готовить в режиме «Выпечка» 65 мин. Затем кекс нужно оставить на подогреве в течение 20 мин.

Время приготовления: 1 ч 55 мин  
Количество порций: 8



# Бисквит с изюмом и цукатами

1. Сахар растереть с желтками, тертой лимонной цедрой и ванильным сахаром.
2. Добавить взбитые белки, дробленые орехи, сухофрукты, цукаты и муку, смешанную с разрыхлителем.
3. Выложить бисквитную массу в смазанную маслом и посыпанную мукой чашу мультиварки.
4. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.
5. Выложить бисквит из мультиварки, на следующий день нарезать.

**Состав:**

160 г сахара  
4 яйца  
1 ч. л. ванильного сахара  
160 г крупчатки  
разрыхлитель теста  
200 г сухофруктов  
грецкие орехи, миндаль,  
фундук, цукаты  
(апельсиновые) по вкусу  
лимонная цедра  
сливочное масло

Время приготовления: 1 ч 30 мин  
Количество порций: 5





## Масляный бисквит

Время приготовления: 1 ч 25 мин

Количество порций: 5

1. Яйца с сахаром взбить в густую пышную пену.
2. Добавить растопленное сливочное масло, перемешать или взбить миксером на самой низкой скорости.
3. Затем порциями ввести просеянную муку с разрыхлителем, добавить ванилин или цедру лимона.
4. Замесить тесто, выложить его в смазанную маслом чашу мультиварки.
5. Готовить в режиме «Выпечка» 65 мин.

Состав:

4 яйца

160 г сахара

200 г сливочного масла

200 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

ванилин или цедра

лимона

## Бисквит молочный

Время приготовления: 1 ч 15 мин

Количество порций: 6

1. Яйца с сахаром взбить миксером до густой белой пены.
2. Добавить муку, молоко и перемешать миксером до однородной массы.
3. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить тесто.
4. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Состав:

5 яиц

150 г сахара

180 г муки

50 мл молока

20 г сливочного масла

# Бисквит карамельный

Время приготовления: 1 ч 25 мин

Количество порций: 5

1. Расплавить сахар в толстостенной кастрюле на слабом огне, постоянно помешивая.
2. Когда сахар потемнеет, влить горячую воду и держать на огне, пока сахар не растворится. Снять с огня и остудить.
3. Добавить растительное масло, йогурт и перемешать.
4. Просеять муку и пекарский порошок в миску. Влить карамельную массу и взбить ложкой.
5. Выложить бисквитную массу в смазанную маслом чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Состав:

100 г сахара  
100 мл горячей воды  
50 мл растительного масла  
50 мл йогурта  
200 г муки  
3 ч. л. пекарского порошка

# Кофейный бисквит с грецкими орехами

Время приготовления: 1 ч 50 мин

Количество порций: 5

1. Растворить кофе в кипящей воде. Соединить кофейный напиток, молоко, масло и остудить. Просеять в миску муку и разрыхлитель, добавить сахар. Положить туда же грецкие орехи и перемешать. Влить в муку кофейную смесь и взбивать 1 мин.
2. Выложить бисквитную массу в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч. Дать остыть 10 мин.
3. Выложить из мультиварки на решетку и подождать, пока коржи полностью остынут.
4. Прослоить масляным кофейным кремом, им же покрыть верх бисквита.

Состав:

1 ст. л. растворимого кофе  
2 ст. л. горячей воды  
200 мл молока  
50 мл растительного масла  
200 г муки  
4 ч. л. разрыхлителя  
100 г сахара  
5 г измельченных грецких орехов

# Бисквит с красной смородиной

**Состав:***6 яиц**6 ст. л. сахара**1 стакан муки***Для начинки:***1 стакан красной смородины**1 ст. л. сахара**3 ст. л. кокосовой стружки**1 ч. л. сливочного масла*

**1.** Для приготовления теста белки отделить от желтков. Белки положить в отдельную емкость, накрыть и поставить в холодильник.

**2.** Желтки взбить с сахаром до получения пышной массы, всыпать, постоянно помешивая, муку небольшими порциями, затем ввести взбитые в густую пену белки.

**3.** Тесто осторожно перемешать, чтобы не осело. Красную смородину вымыть, обсушить и смешать с сахаром и двумя столовыми ложками кокосовой стружки.

**4.** Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и посыпать кокосовой стружкой. На дно (в центральную часть) выложить половину ягодной начинки и залить порцией теста. Затем по всей поверхности выложить еще порцию ягод, снова залить тестом и так далее.

**5.** Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Время приготовления: 1 ч 30 мин  
Количество порций: 6



# Бисквит с манкой и йогуртом

1. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и ванильным сахаром до полного его растворения.
2. Добавить яйца, йогурт, цедру и ром.
3. Мук перемешать с манкой и разрыхлителем, добавить в яичную смесь и перемешать.
4. Чашу мультиварки смазать маслом. Выложить тесто и готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

**Состав:**

90 г сливочного масла  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
3 яйца  
375 г йогурта  
2 ст. л. тертой лимонной цедры  
2 ст. л. рома  
180 г муки  
180 г манной крупы  
1 ½ ч. л. разрыхлителя

Время приготовления: 1 ч 20 мин  
Количество порций: 6



# Торт шоколадный «Саше»

**Состав:**

125 г маргарина  
1 пакетик ванильного сахара  
200 г плиточного шоколада  
300 г сахара  
6 яиц  
125 г пшеничной муки  
абрикосовый конфитюр

- 1.** Взбить до появления пены маргарин с половиной сахара и ванильным сахаром, постепенно добавить 125 г тертого шоколада и желтки.
- 2.** Круто взбитые с щепоткой соли белки попеременно с просеянной мукой порциями подмешать в шоколадную массу.
- 3.** Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.
- 4.** Остаток тертого шоколада и сахар прокипятить в 250 мл воды 10 мин на слабом огне и дать остыть.
- 5.** Поверхность торта смазать теплым абрикосовым конфитюром и нанести шоколадную глазурь.

Время приготовления: 1 ч 35 мин  
Количество порций: 5



# Торт со сгущенным МОЛОКОМ

1. Яйца взбить с сахаром в пышную массу, всыпать просеянную муку. Все перемешать и выложить в чашу мультиварки.
2. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч. Бисквиту дать отстояться 5 мин, остудить и разрезать на два пласта.
3. Взбить размягченное сливочное масло, влить сгущенное молоко, добавить натертую на мелкой терке халву, яичные желтки и ванилин. Крем снова взбить до получения однородной массы.
4. Бисквитные коржи прослоить кремом. Верх и бока торта также обмазать.

Состав:

**Для теста:**

150 г муки

160 г сахара

6 яиц

**Для крема:**

300 г сливочного масла

3 яичных желтка

150 г сгущенного молока

100 г халвы

ванилин

Время приготовления: 1 ч 15 мин  
Количество порций: 5



# Торт с ореховым кремом

Состав:

*Для теста:*

250 г муки

6 яиц

30 г ванильного сахара

250 г сахарной пудры

150 г растертых орехов

7 г соды

10 ст. л. воды

*Для крема:*

50 г растертых орехов

150 г сахарной пудры

3 яйца

2 ст. л. рома

250 г сливочного масла

1. Сахар растереть с желтками, добавить воду, все перемешать.
2. Добавить орехи, взбитые в густую пену белки с ванильным сахаром, мукой, смешанной с пищевой содой, массу перемешать.
3. Чашу мультиварки смазать маслом, обсыпать мукой и выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.
4. Яйца взбить с сахарной пудрой, добавить масло, орехи и ром.
5. Готовый и охлажденный торт украсить по своему усмотрению ореховым кремом.

Время приготовления: 1 ч 30 мин  
Количество порций: 6



# Торт песочный с творогом и черникой

1. Масло растереть с сахаром и ванилином, добавить яйцо, перемешать. Добавить разрыхлитель и муку, замесить не очень крутое тесто.
2. Выложить тесто в чашу мультиварки, руками размять его по дну, заезжая на стенки и формируя бортики. Убрать в холодильник.
3. Приготовить начинку: отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром. Добавить творог, перемешать, добавить крахмал, снова перемешать. Белки взбить с каплей лимонного сока, добавить в творожную массу, аккуратно перемешать. В чернику добавить 1 столовую ложку сахара, 1 ½ столовой ложки крахмала, все хорошо перемешать.
4. Творожную массу выложить на тесто, разровнять. Поверх творога выложить черничную массу. Готовить в режиме «Выпечка» 65 мин. Затем оставить на подогреве в течение 30 мин.

Состав:

*Для теста:*

150 г маргарина

150 г сахара

½ ч. л. ванилина

1 яйцо

220 г муки

2 ч. л. разрыхлителя

*Для начинки:*

600 г творога

4 яйца

150 г сахара

300 г черники

90 г крахмала

Время приготовления: 2 ч  
Количество порций: 6





# Торт с клубникой

**Состав:**

2 желтка  
4 яйца  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. тертой лимонной  
цедры

60 г сахара  
100 г муки  
60 г сливочного масла

**Для крема:**

180 г сливок  
2 ст. л. сахара  
50 г клубничного пюре  
150 г свежей клубники

**1.** Желтки и яйца соединить с сахаром, добавить лимонную цедру и взбивать на пару до загустения. Снять с огня и продолжать взбивать, пока масса не остынет.

**2.** Добавить муку и сливочное масло, предварительно растопленное и охлажденное.

**3.** Полученную массу вылить в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч. Остудить.

**4.** Взбить сливки в густую пену, смешать с сахаром и клубничным пюре. Полученным кремом намазать торт, украсить сверху нарезанной пополам клубникой и поставить на 2 ч в холодильник для застывания.

Время приготовления: 3 ч 30 мин  
Количество порций: 4



# Шоколадный торт со взбитыми сливками

1. Растереть желтки с сахаром и взбивать до образования воздушной пышной массы.
2. Добавить растопленное сливочное масло, муку и лимонную цедру. Вмешать взбитые белки.
3. Полученную массу вылить в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.
4. Когда пирог остынет, срезать с него верхний слой. В оставшемся корже сделать выемку и наполнить ее взбитыми подслащенными сливками. Затем закрыть срезанным слоем и смазать шоколадной глазурью.

Состав:  
6 желтков  
6 белков  
180 г сахара  
2 ст. л. сливочного  
масла  
200 г муки  
¼ ч. л. тертой  
лимонной цедры  
235 г густых сливок  
50 г сахара  
шоколадная глазурь

Время приготовления: 1 ч 40 мин  
Количество порций: 5



## Кулич заварной

Время приготовления: 2 ч 15 мин

Количество порций: 6

1. Муку заварить кипящим молоком и хорошо размешать. Когда остынет до температуры парного молока, добавить дрожжи, распущенные в 125 мл молока, и дать подняться в тепле.
2. Отделить желтки от белков. Добавить к муке желтки, растертые добела с сахарным песком, и взбитые белки, дать вторично подойти, прибавить масло и еще всыпать столько муки, сколько потребуется для надлежащей густоты.
3. Выбить тесто как можно лучше и дать еще раз подняться.
4. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки. Включить подогрев и оставить в закрытой мультиварке на 30 мин. Не открывая крышку, готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Состав:

240 г муки  
400 мл молока  
25 г сухих дрожжей  
6 яиц  
1 стакан сахара  
400 мл растительного масла

## Кулич шоколадный

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 6

1. Распустить в воде дрожжи, размешать с мукой и дать подняться в теплом месте. После этого добавить в тесто 4 желтка, растертых добела с двумя стаканами сахара.
2. Добавить тертый шоколад, ром, красное вино, ржаные сухари, мелко изрубленные цукаты, немного толченой гвоздики и корицы.
3. Все хорошо выбить и дать подняться.
4. Добавить 8 взбитых белков и муки до надлежащей густоты. Переложить в чашу мультиварки, смазанную маслом.
5. Включить подогрев и оставить в закрытой мультиварке на 30 мин. Не открывая крышку, готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Состав:

20 г сухих дрожжей  
250 г муки  
4 яичных желтка  
8 яичных белков  
2 стакана сахара  
½ стакана шоколада  
¼ стакана рома  
½ стакана красного вина  
½ стакана ржаных сухарей  
½ стакана воды  
100 г апельсиновых цукатов  
по ½ ч. л. толченой корицы и гвоздики

## Баба нежная

Время приготовления: 1 ч 25 мин

Количество порций: 6

1. Сначала взбивать яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжать взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло.
2. Быстро замесить легкое воздушное тесто, вылить в чашу мультиварки, обильно смазанную размягченным сливочным маслом, обсыпанную мукой или панировочными сухарями, заполняя ее до половины.
3. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.
4. Охлажденную бабу вынуть из мультиварки, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Состав:

100 г муки  
6 яиц  
3 желтка  
100 г сахарной пудры  
100 г масла  
цедра ½ лимона  
ванильный сахар

## Баба лимонная

Время приготовления: 1 ч 35 мин

Количество порций: 5

1. Цедру лимона натереть на терке. Потом сварить лимон для мягкости. Вынуть, немного остудить, разрезать, удалить зерна, мякоть растереть и прибавить половину стакана сахара, всыпая его понемногу.
2. Желтки взбить с остальным сахаром, выложить их в растертые лимоны и, прибавив тертую цедру, размешать.
3. Взбить в густую пену 6 белков, осторожно выложить их в приготовленную массу, подсыпая понемногу сначала крахмал, а потом муку. Все хорошо и равномерно размешать.
4. Чашу мультиварки смазать маслом. Выложить тесто на  $\frac{3}{4}$  и готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Состав:

1 лимон  
1 стакан сахара  
6 яиц  
 $\frac{1}{4}$  стакана крахмала  
 $\frac{1}{2}$  стакана муки  
сливочное масло

# Кулич с фундуком

**Состав:**

320 г муки  
250 мл молока  
25 г дрожжей  
3 яйца  
70 г сливочного масла  
150 г сахара  
по 100 г изюма, цукатов  
и фундука  
ванильный сахар  
молотый кардамон, соль

- 1.** Яйца заранее охладить. Муку и соль просеять через сито. Влить в дрожжи теплое молоко, добавить сахар и половину муки. Вымесить тесто, накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 2 ч.
- 2.** Отделить желтки от белков, отдельно их взбить. Добавить в тесто оставшуюся муку, взбитые желтки и белки, сливочное масло. Вымесить гладкое эластичное тесто, вновь накрыть пленкой и дать ему еще раз подняться.
- 3.** Добавить в тесто замоченный изюм, изрубленные цукаты, измельченный фундук, ванильный сахар и кардамон. Тщательно перемешать.
- 4.** Выложить тесто в чашу мультиварки так, чтобы она была наполнена на  $\frac{1}{3}$ . Смазать верх кулича яйцом.
- 5.** Включить подогрев и оставить в закрытой мультиварке на 30 мин. Не открывая крышку, готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

Время приготовления: 3 ч  
Количество порций: 8



# Кулич миндальный

- 1.** Вскипятить молоко, охладить до температуры парного. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив 1 столовую ложку сахара. В молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения.
- 2.** Когда тесто поднимется, прибавить взбитые с оставшимся сахаром желтки, растопленное теплое масло, натертую цедру лимона, часть очищенных и измельченных ядер миндаля, изюм, соль.
- 3.** Ввести взбитые в стойкую пену белки, тщательно вымесить тесто, перемешивая сверху вниз.
- 4.** Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой чашу мультиварки, смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля.
- 5.** Включить подогрев и оставить в закрытой мультиварке на 30 мин. Не открывая крышку, готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

**Состав:**  
500 г муки  
250 мл молока  
50 г дрожжей  
4 яйца  
100 г сахара  
150 г сливочного масла  
100 г очищенного миндаля  
цедра ½ лимона  
75 г изюма  
соль по вкусу

Время приготовления: 2 ч 30 мин  
Количество порций: 8



# Баба с шоколадом и орехами

**Состав:**

300 г муки  
100 г орехов  
200 г сахара  
4 яйца  
200 г сливочного масла  
50 г шоколада  
100 мл молока  
сахарная пудра с  
ванилином

1. Отделить желтки от белков.
2. Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орехи, влить тонкой струйкой молоко, перемешать.
3. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки.
4. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.
5. Охлажденную бабу вынуть из мультиварки, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Время приготовления: 1 ч 30 мин  
Количество порций: 6



# Баба медовая

- 1.** Мед вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить муку, замесить не слишком густое тесто.
- 2.** Дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать. Накрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения.
- 3.** Когда тесто поднимется, добавить растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и необходимое количество муки.
- 4.** Тесто тщательно выбить, положить в чашу мультиварки, обильно смазанную маслом, заполняя ее до половины.
- 5.** Включить подогрев и оставить в закрытой мультиварке на 30 мин. Не открывая крышку, готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

## Состав:

500 г пшеничной муки  
 250 г меда  
 30 г дрожжей  
 100 мл сливок  
 6 желтков  
 150 г сахара  
 200 г сливочного масла  
 соль по вкусу

Время приготовления: 2 ч 10 мин  
 Количество порций: 6





## Картофельная запеканка с сыром

**Состав:**

7–8 картофелин  
2–3 яйца  
150–200 г сметаны  
50 г кукурузной муки  
200–250 г сыра  
соль по вкусу

- 1.** Картофель очистить, отварить, остудить и натереть на терке.
- 2.** Яйца взбить, добавить сметану и еще раз взбить.
- 3.** Добавить муку, натертый картофель и соль по вкусу. Тщательно все вымесить.
- 4.** В чашу мультиварки выложить ровным слоем половину картофельного теста, потом большой слой натертого сыра и снова слой оставшегося картофельного теста.
- 5.** Готовить в режиме «Выпечка» 30 мин.

Время приготовления: 1 ч  
Количество порций: 4



# Картофельная запеканка с куриным фаршем

1. Натереть все продукты на терке, в том числе и лук, тонкой соломкой. Картофель немного смазать майонезом.
2. Чашу мультиварки чуть-чуть смазать маслом и выложить ровным слоем половину подготовленного картофеля.
3. На картофель выложить ровным слоем фарш, на него положить лук, а на лук помидоры. Последний слой должен быть картофельным.
4. Приготовление заливки: в блендер положить сыр, яйца, сметану, специи и все тщательно взбить. Полученной заправкой залить запеканку.
5. Готовить в режиме «Тушение» до окончания программы.

**Состав:**

5–6 картофелин  
500 г куриного фарша  
2 помидора  
2 луковицы  
1 ст. л. майонеза  
**Для заливки:**  
100–150 г сыра  
150–200 г сметаны  
2 яйца  
соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 ч 10 мин  
Количество порций: 4



# Творожная суфле-запеканка

**Состав:**

400 г нежирного творога

1 яйцо

2 ст. л. кукурузной муки

1–2 банана

5 ст. л. ряженки

1 ст. л. яблочного пюре

немного ванилина

сахар по вкусу

**1.** В миску выложить творог, добавить яйцо, бананы, предварительно размятые вилкой, ряженку и яблочное пюре. Все хорошо перемешать и 4–5 мин взбивать миксером или в блендере до однородной консистенции.

**2.** Затем добавить муку, ванилин и снова тщательно перемешать.

**3.** Чашу мультиварки смазать маслом, выложить в нее подготовленную творожную массу (по желанию сверху можно посыпать кунжутом, корицей или какао). Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

**4.** По окончании приготовления суфле-запеканку сразу не вынимать из чаши мультиварки, нужно дать ей несколько часов постоять.

Время приготовления: 1 ч 20 мин  
Количество порций: 3



# Низкокалорийная творожная запеканка с яблоками

1. Яблоки натереть на крупной терке, добавить к творогу и перемешать. Затем добавить сахар, яйца и манную крупу, хорошо все перемешать.
2. Смазать чашу мультиварки растопленным сливочным маслом и немного посыпать панировочными сухарями. Затем выложить творожно-яблочную массу.
3. Готовить в режиме «Выпечка» 65 мин.
4. По окончании приготовления крышку мультиварки открыть и остудить запеканку до теплого состояния, не вынимая ее из чаши. К столу подавать с нежирной сметаной.

**Состав:**

250 г низкокалорийного творога  
250 г мягкого обезжиренного творога  
3 яблока  
3 яйца  
30 г манки  
4 ст. л. сахара  
соль по вкусу  
сливочное масло для смазывания формы  
панировочные сухари для посыпки формы

Время приготовления: 1 ч 20 мин  
Количество порций: 3



# Творожно-тыквенная запеканка

**Состав:**

500 г творога  
250 г густой сметаны  
2 стакана натертой  
на мелкой терке сырой  
тыквы  
3 яйца  
½ стакана сахара  
3 ст. л. крахмала  
ванилин

1. Яйца взбить с сахаром до густой пены. Добавить творог и снова взбить, затем добавить сметану, тыкву и хорошо все взбить.
2. Вмешать крахмал и ванилин, снова все взбить.
3. Чашу мультиварки смазать маслом, вылить полученную массу и готовить в режиме «Выпечка» 65 мин.
4. Затем запеканку нужно оставить еще на 30 мин в режиме «Подогрев».

Время приготовления: 1 ч 55 мин  
Количество порций: 4



# Творожная запеканка С ИЗЮМОМ

1. Растереть творог с сахаром, добавить яйца, сметану, разрыхлитель, манную крупу, ванилин и соль, тщательно размешать, чтобы не было комочков.
2. Оставить в закрытой посуде на 1 ч, чтобы разбухла манная крупа. Затем добавить в творожную массу промытый изюм.
3. Чашу мультиварки равномерно смазать сливочным маслом. Выложить в нее творожную массу и разровнять.
4. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч. По окончании режима мультиварку отключить, а запеканку оставить в чаше под закрытой крышкой на 10 мин.

**Состав:**

500 г творога  
100–120 г сахара  
2 яйца  
100 г сметаны  
1 пакетик  
разрыхлителя  
½ стакана манной  
крупы  
1 щепотка ванилина  
1 щепотка соли  
½ стакана изюма  
50 г сливочного масла

Время приготовления: 2 ч 25 мин  
Количество порций: 3



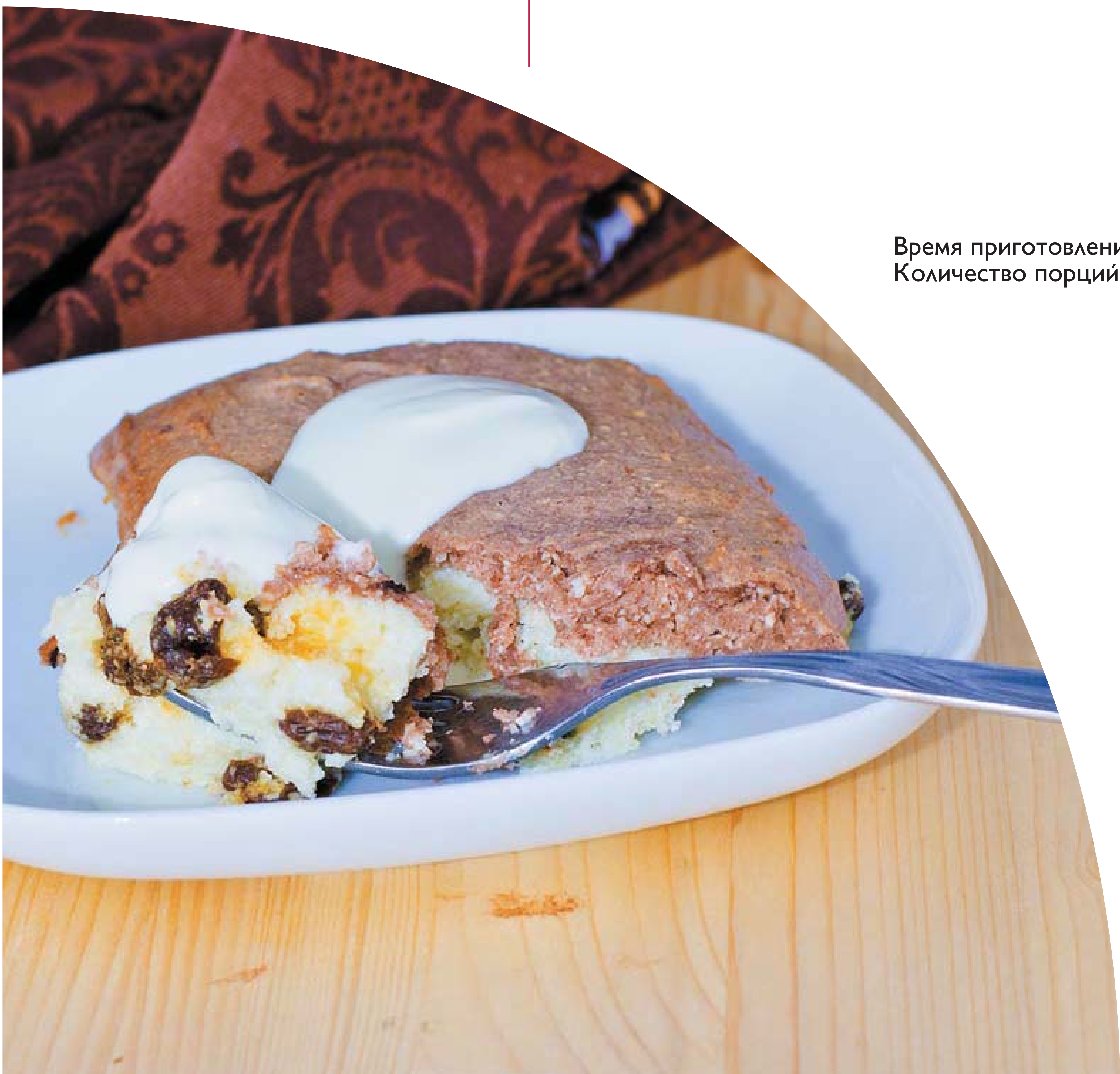
# Творожная запеканка с какао, ИЗЮМОМ И ЛИМОНОМ

**Состав:**

400 г творога  
4 ст. л. сметаны  
2 яйца  
изюм по вкусу  
лимон, протертый  
с сахаром  
2 ст. л. какао  
2 ст. л. манки

- 1.** Смешать творожную массу (творог, сметану и яйца), разделить ее поровну. В одну половину добавить какао, в другую – изюм, предварительно замоченный в кипятке.
- 2.** В чашу мультиварки выложить массу с изюмом, промазать лимоном, протертым с сахаром, сверху положить вторую часть массы, с какао.
- 3.** Готовить в режиме «Выпечка» 65 мин.
- 4.** После выключения дать постоять еще 10 мин.

Время приготовления: 1 ч 35 мин  
Количество порций: 3



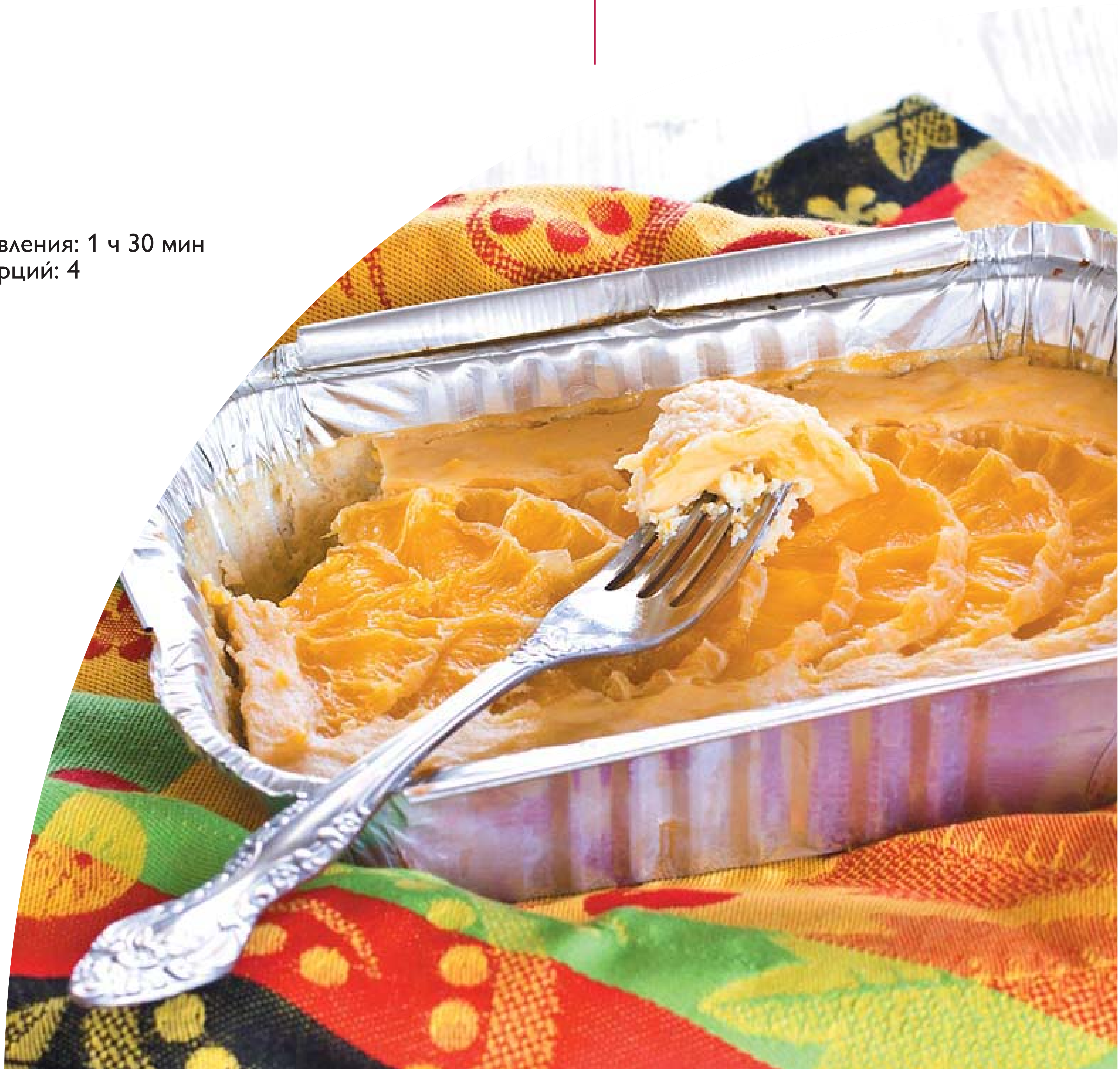
# Тыквенно-творожная запеканка с апельсинами

1. Яйца взбить с сахаром до пены, добавить творог, снова взбить, затем добавить кефир и взбить.
2. Добавить крахмал, перемешать, затем положить тыкву, снова перемешать. В конце добавить кусочки апельсина. Все еще раз хорошо перемешать.
3. Залить массу в смазанную маслом чашу мультиварки, готовить в режиме «Выпечка» 65 мин.
4. Затем запеканку нужно оставить еще на 20 мин в режиме «Подогрев». Дать остыть, прежде чем открывать крышку, достать запеканку и на ночь поставить в холодильник.

**Состав:**

600 г творога  
3 яйца  
3 стакана тыквы,  
натертой на мелкой  
терке  
2 больших апельсина  
½ стакана любого  
кисломолочного  
напитка  
½ стакана сахара  
5 ст. л. крахмала  
без верха

Время приготовления: 1 ч 30 мин  
Количество порций: 4





Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,  
преподавателя графического дизайна  
Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Мусина*

Фото *Л. Антоновой*

П 99 **50** рецептов. Пироги и другая выпечка в мультиварке. – М. :  
Эксмо, 2013. – 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-67715-3

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, тыква, дыня и арбуз, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской, осетинской, абхазской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов, блюда в мультиварке. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-67715-3

© ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Издание для досуга

## 50 РЕЦЕПТОВ

### Пироги и другая выпечка в мультиварке

Ответственный редактор *Е. Левашева*  
Художественный редактор *А. Мусин*  
Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *Л. Антонова*

В оформлении переплета использована фотография:  
Olga Miltsova / Shutterstock.com  
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 411-68-86, 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, Ресей, 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/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 12.09.2013. Формат 70x100<sup>1/16</sup>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-67715-3



9 785699 677153 >





стр. 13



стр. 21



стр. 20



стр. 40



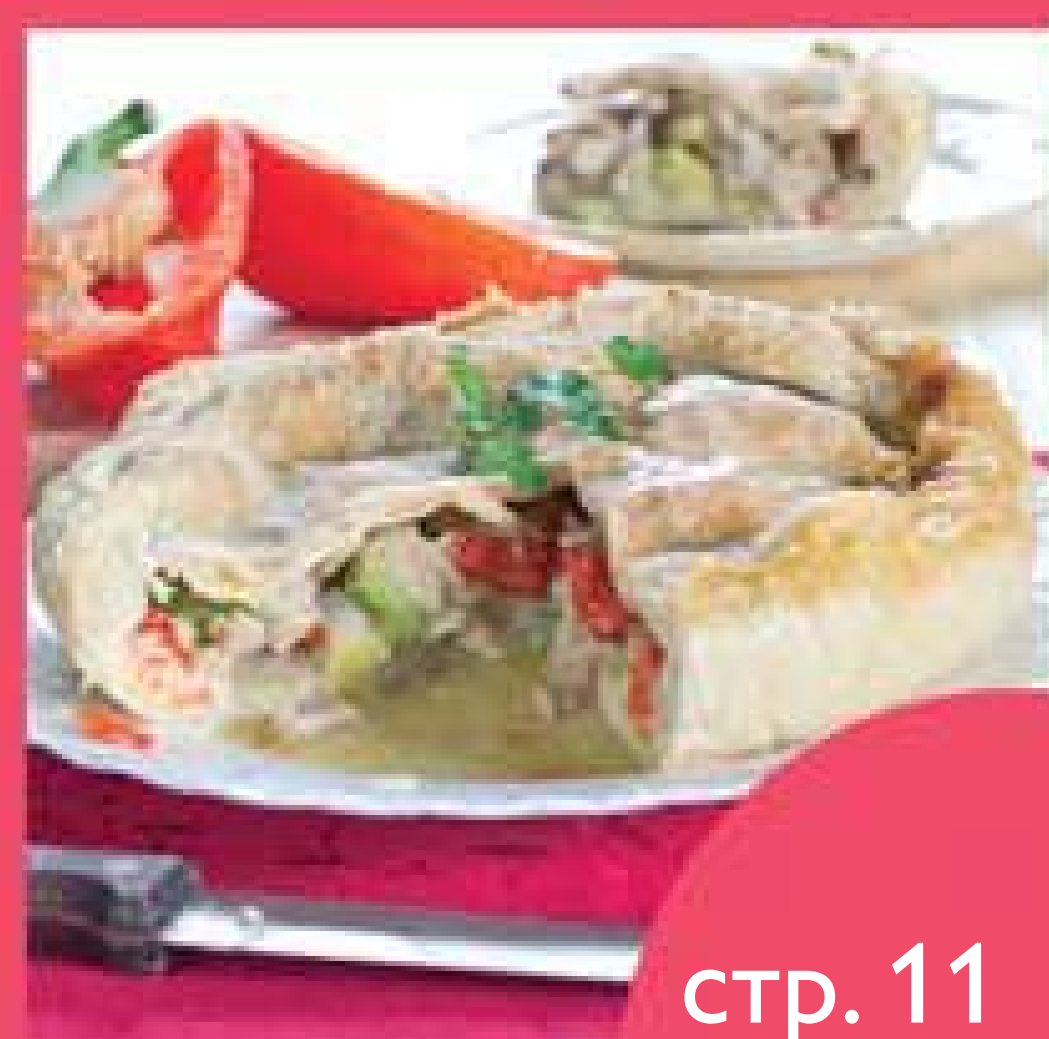
стр. 10



стр. 12



стр. 45



стр. 11



стр. 41



стр. 6



стр. 28



стр. 27



стр. 34



стр. 36



стр. 42



стр. 43



стр. 47



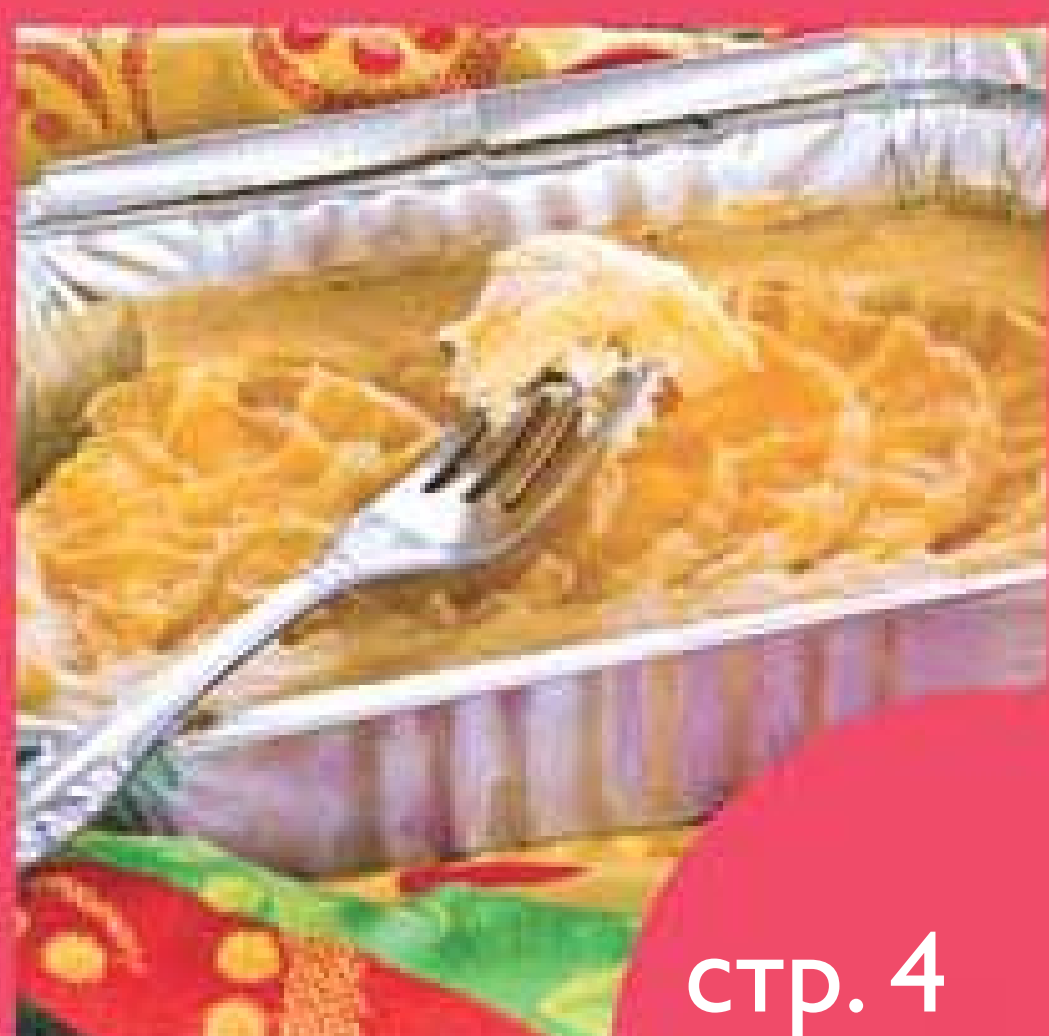
стр. 44



стр. 46



стр. 42



стр. 4



стр. 16



стр. 18

# ПИРОГИ и другая выпечка В МУЛЬТИВАРКЕ

50  
рецептов

