

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



мультиварка  
сладкая выпечка

**Сергей Павлович Кашин**  
**Мультиварка. Сладкая выпечка**  
**Серия «Еще вкуснее и проще»**

*Текст предоставлен правообладателем  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8082713](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8082713)  
Мультиварка. Сладкая выпечка: РИПОЛ классик; Москва; 2014  
ISBN 978-5-386-07349-7*

**Аннотация**

Выпечка тортов и пирожных – очень трудоемкий процесс. Без соответствующих знаний довольно сложно придать кондитерским изделиям необходимый вкус и форму. Легкие бисквиты и воздушные безе, рассыпчатые песочные торты с тающими во рту сливочными начинками, слоеные корзиночки, мини-пирожные – никто не останется равнодушным! С помощью этой книги и мультиварки процесс приготовления станет проще, а блюда еще вкуснее!

# Содержание

Пироги	5
Шарлотка	11
Конец ознакомительного фрагмента.	13

# Мультиварка.

## Сладкая выпечка

### *Составитель С. П. Кашин*

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

\* \* \*

# Пироги

## Пирог с бананом

### *Ингредиенты*

200 г муки, по 100 г сахара, сливочного масла, сметаны, по 50 г изюма, миндальных орехов, 3 банана, 2 яйца, 1 чайная ложка корицы, соды, соль.

### *Способ приготовления*

Бананы очистите, раздавите вилкой. В чашу мультиварки положите масло и растопите его на любом режиме, перелейте в отдельную емкость.

В растопленное масло добавьте сахар, размешайте, затем разбейте яйца, положите корицу и сметану, все тщательно перемешайте. В смесь добавьте муку, соду, соль, перемешайте, добавьте оставшиеся ингредиенты и выложите тесто в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Готовый пирог переложите на тарелку и нарежьте кусочками.

## Ягодный пирог

### *Ингредиенты для теста*

300 г муки, 200 г сахара, 100 г растопленного сливочного масла, 3 яйца, по 5 столовых ложек сметаны, растительного масла, 1 чайная ложка разрыхлителя, корица.

### *Ингредиенты для начинки*

По 200 г черники, малины, ежевики, 100 г сахара, 10 г ванили.

### *Способ приготовления*

Ягоду вымойте и переберите, смешайте с ванилью и сахаром. Яйца разбейте в миску, взбейте с сахаром в густую пену, добавьте к ним сметану, еще раз взбейте. К смеси добавьте сливочное и растительное масло, перемешайте, всыпьте муку, корицу, разрыхлитель, перемешайте миксером тесто до однородного состояния. Чашу мультиварки выстелите пищевой пленкой.

Вылейте в чашу тесто, сверху выложите ягоду, слегка придавите ее. Установите режим «Выпечка» на 1,5 часа. Готовый пирог переложите на тарелку, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

## **Пирог с малиной**

### *Ингредиенты для теста*

400 г муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, кардамон, анис, бадьян.

*Ингредиенты для начинки:*

200 г творога, по 100 г малины, сахара, 4 столовые ложки сметаны, кардамон.

*Способ приготовления*

Смешайте муку с разрыхлителем, добавьте масло (оставьте 1 столовую ложку), перемешайте до однородного состояния.

Добавьте сахар и яйца, замесите тесто. Переложите тесто в пищевую пленку, положите в холодильник на 1 час. Смешайте все ингредиенты для начинки. Чашу мультиварки застелите пищевой пленкой, смажьте маслом, выложите тесто, разровняйте его, сформировав небольшой бортик, в середину положите начинку. Установите режим «Выпечка» на 1 час.

Готовый пирог переложите на тарелку, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

## **Пирог с кофе**

*Ингредиенты*

400 г сметаны, 300 г сахара, 250 г муки, 3 яйца, 1 киви, 4 столовые ложки растворимого кофе, 1 чайная ложка соды, сливочное масло, корица, гвоздика, имбирь, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Яйца взбейте миксером в пену. Кофе растворите в воде. Смешайте яйца, кофе, половину сметаны, соду, гвоздику, имбирь по вкусу, еще раз взбейте. Введите муку, перемешайте миксером тесто до однородности. Чашу мультиварки застелите пищевой пленкой, смажьте ее маслом, вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Для крема смешайте оставшуюся сметану, сахар, корицу, взбейте до однородного состояния миксером. Киви вымойте, очистите, нарежьте кружочками. Готовый пирог переложите на тарелку, разрежьте вдоль на несколько коржей, каждый корж смажьте кремом, верхний слой украсьте кружочками киви, уберите в холодильник на 3 часа. Нарежьте кусочками и подавайте на стол.

## **Пирог с вареньем**

### *Ингредиенты*

600 г муки, 200 г сахара, любого варенья, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, имбирь, корица.

### *Способ приготовления*

Смешайте масло, сахар, яйца до однородного состояния, добавьте к ним муку с разрыхлителем, имбирь и корицу по вкусу. Замесите тесто, разделите его на 2 неравные части. Каждую часть скатайте в шар, положите в холодильник на



1 час. Чашу мультиварки застелите пищевой пленкой, большую часть теста положите в чашу, равномерно распределив и сделав небольшие бортики, выложите на нее варенье. Меньшую часть теста натрите на терке, посыпьте крошкой варенье. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Готовый пирог переложите на тарелку, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

## **Пирог на ряженке**

### *Ингредиенты*

400 г муки, 200 г сахара, по 100 г измельченных грецких орехов, кураги, изюма, 10 г разрыхлителя, 200 мл ряженки, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, корица, имбирь, сливочное масло, сахарная пудра.

### *Способ приготовления*

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером в пену. Влейте растительное масло и ряженку, перемешайте, добавьте муку, разрыхлитель, корицу, имбирь по вкусу, замесите тесто. В тесто добавьте орехи, распаренные изюм, курагу. В чашу мультиварки положите пищевую пленку, смажьте сливочным маслом, выложите тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Готовый пирог переложите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

# Фруктовый пирог на кефире

## *Ингредиенты*

400 г муки, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 100 г малины, 10 г разрыхлителя, 200 мл кефира, по 3 груши, яблока, 2 яйца, кардамон, бадьян, корица.

## *Способ приготовления*

Размягченное масло смешайте с кефиром, добавьте сахар, кардамон, бадьян, перемешайте до однородного состояния. Высыпьте муку и разрыхлитель, замесите тесто. Тесто разделите на 2 неравные части. Вымойте малину, груши и яблоки, груши и яблоки очистите, удалите сердцевинку, нарежьте небольшими кусочками, посыпьте все корицей. На дно чаши мультиварки положите пищевую пленку, по ней равномерно распределите большую часть теста, сформировав небольшой бортик. Выложите начинку. Меньшую часть теста раскатайте, нарежьте полосками, на полосках сделайте надрезы елочкой, положите их на начинку через 1 см, закрепите края полосок. Установите режим «Выпечка» на 1–1,5 часа. Готовый пирог переложите на тарелку, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

# Шарлотка

## Шарлотка с мандаринами

### *Ингредиенты*

300 г мандаринов, по 200 г муки, сахара, 4 яйца, сливочное масло, гвоздика.

### *Способ приготовления*

Мандарины очистите, разделите на дольки, при необходимости удалите косточки. Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером до получения пены. Добавьте в пену муку гвоздику по вкусу, перемешайте. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее маслом, выложите мандарины, залейте тестом. Установите режим «Выпечка» на 40 минут.

Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

## Шарлотка с апельсинами

### *Ингредиенты*

400 г муки, 350 г сахара, 6 яиц, 4 апельсина, 1 чайная лож-

ка разрыхлителя, сливочное масло, кокосовая стружка, корица, анис.

### *Способ приготовления*

Смешайте яйца, муку, сахар, разрыхлитель, взбейте все при помощи миксера, чтобы получилась однородная смесь. Апельсины вымойте, обсушите бумажным полотенцем, натрите цедру на терке, мякоть разделите на дольки и снимите пленки. Цедру смешайте с тестом.

В чашу мультиварки положите бумагу для выпекания, смажьте ее сливочным маслом. На дно чаши выложите апельсины, залейте тестом, посыпьте кокосовой стружкой. Установите режим «Выпечка» на 60–70 минут. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.