

Maxwell

моя первая любовь

Мультиварка – гармоничное решение для Вашей кухни!



Малиновый рай там,
где ты есть...



Maxwell

моя первая любовь

Когда вкус малинового ветра тает на губах
и мир окрашен в малиновый цвет,
и твоя любовь становится частью твоей жизни,
как и первая в вашей жизни техника..



Мультиварка – это настоящий домашний повар, способный угодить Вам и Вашим близким: полезные каши, оригинальные супы, изысканные мясные блюда, нежнейшие десерты – теперь это легко приготовить при помощи одного прибора.

Устройство приятно удивит Вас простотой использования и ухода. Приготовление пищи превратится в настоящий праздник, который не только вдохновит на новые кулинарные подвиги, но и сэкономит время и силы. Вам лишь стоит заложить в мультиварку продукты, выставить нужную программу и, дождавшись сигнала о готовности блюда, наслаждаться вкуснейшими лакомствами.

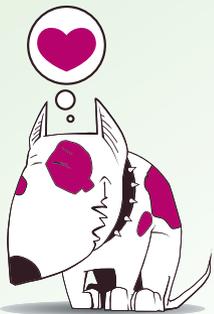
В нашей книге Вы найдете 30 рецептов вкусных и полезных блюд для мультиварки на каждый день и для праздничного стола. Готовьте с удовольствием, дарите любовь и наслаждайтесь гармонией в Вашем доме!

**Малиновый рай там,
где ты есть...**



Maxwell

моя первая любовь



СОДЕРЖАНИЕ:



| | |
|------------------------|----------|
| СУПЫ | 5 |
| Суп лапша | 6 |
| Грибной суп-пюре | 7 |
| Щи..... | 8 |
| Гороховый суп | 9 |
| Борщ | 10 |
| Суп харчо | 11 |
| Рассольник | 12 |

| | |
|------------------------------------|-----------|
| ВТОРЫЕ БЛЮДА | 13 |
| Котлеты..... | 14 |
| Бефстроганов..... | 15 |
| Форель на пару | 16 |
| Котлеты на пару | 17 |
| Картофельная запеканка | 18 |
| Плов | 19 |
| Курица в кисло-сладком соусе | 20 |
| Мясо с соусом Ткемали | 21 |
| Жаркое с грибами..... | 22 |
| Грибы со сметаной..... | 23 |
| Печень в сметанном соусе | 24 |
| Запеченная говядина..... | 25 |
| Овощное рагу | 26 |

| | |
|--------------------------------|-----------|
| КАШИ | 27 |
| Каша овсяная | 28 |
| Каша манная | 29 |
| Каша рисовая с тыквой | 30 |
| Каша рисовая молочная | 31 |
| Каша гречневая с грибами | 32 |

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| ДЕСЕРТЫ | 33 |
| Запеченные яблоки | 34 |
| Сырник пирог | 35 |
| Шарлотка яблочная | 36 |
| Запеканка творожная | 37 |
| Пирог «Maxwell – малиновый рай» | 38 |
| Заключение | 39 |



Супы

Супы, несмотря на привычное место в нашем рационе, – блюда, способные удивить Вас своей оригинальностью! Приготовленные в мультиварке, они приобретают особую нежность и вкус, сохраняя при этом все полезные компоненты продуктов.



Maxwell

моя первая любовь

СУП-ЛАПША



Ингредиенты:

- 300 г куриного филе
- 100 г моркови
- 100 г репчатого лука
- 1,5 литра воды
- 30 г яичной лапши
- перец, соль, зелень, специи



Нарежьте курицу мелкими кусочками, порубите морковь, лук. Выложите ингредиенты в чашу мультиварки, добавьте перец соль специи. Обжарьте все в программе «Быстрое приготовление» на растительном масле в течение 15 минут. Затем залейте водой, установите программу «Суп» на 1 час. За 10 минут до готовности в суп можно добавить зелень.



Лук нарежьте кольцами и вместе с нарезанными грибами, перцем и солью заложите в мультиварку. Установите программу «Быстрое приготовление» и обжарьте продукты на растительном масле до золотистого цвета. Затем переложите обжаренные лук и грибы в миску и измельчите с помощью блендера. Получившееся пюре переложите обратно в мультиварку, установите программу «Суп» и доведите блюдо до закипания. Суп готов!



Maxwell

моя первая любовь

ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ



Ингредиенты:

- 400 г шампиньонов
- 200 г репчатого лука
- 300 г сливок 20 % жирности
- специи и соль по вкусу

Maxwell

моя первая любовь

ЩИ



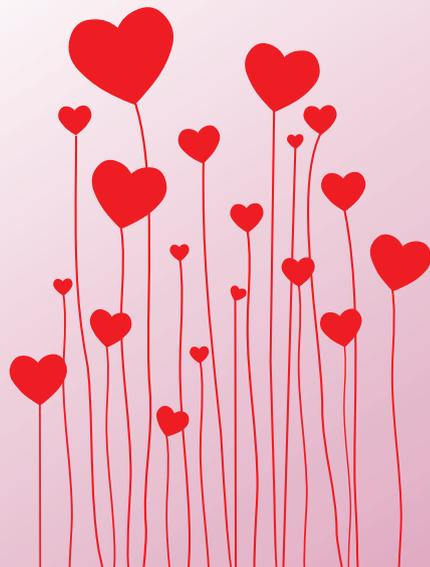
Ингредиенты:

- 500–600 г Мяса (лучше взять говядину)
- 600 г капусты
- 4 средних картофелины
- 1 болгарский перец средней величины.
- 1 луковица
- 1 средний томат (можно использовать кетчуп или томатную пасту)
- 1 средняя морковь
- 2–3 столовые ложки растительного масла
- соль, зелень, специи по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте на растительном масле морковь, лук, перец, томаты и нарезанное соломкой мясо в программе «Быстрое приготовление» в течение 20 минут. Далее добавьте нашинкованную капусту, картофель, нарезанный кубиками. Залейте все холодной водой, по вкусу посолите, и готовьте щи в мультиварке в программе «Суп» в течение 1,5 часов, по своему усмотрению можно добавить или сократить время приготовления. Специи, лавровый лист, чеснок, зелень добавляются в процессе приготовления.



Maxwell

моя первая любовь

ГОРОХОВЫЙ СУП



Ингредиенты:

- 200 г картофеля
- 50 г моркови
- 100 г репчатого лука
- 400 г копченых ребрышек
- 200 г гороха
- 1,5–2 литра воды
- специи и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте картофель кубиками, морковь натрите на крупной терке, лук мелко нашинкуйте. Овощи и ребрышки выложите в чашу мультиварки, добавьте промытый горох и залейте водой. Установите программу «Суп» и готовьте 1 час.

После окончания приготовления гороховый суп можно оставить в мультиварке в режиме поддержания температуры на 1 час, для того чтобы он потомился и был более наваристым.

Совет от шеф-повара

Чтобы гости сполна могли насладиться ароматным супом, разлейте его по подогретым тарелкам, посыпьте тертым сыром, украсьте веточками мяты и подавайте с теплыми хрустящими рогаликами.



Maxwell

моя первая любовь

БОРЩ



Ингредиенты:

- 300 г мяса
- 700 г капусты
- 1 средняя свекла+сок 0,5 лимона
- 1 долька чеснока
- 1 средняя морковь
- 1 средняя луковица
- 30 г растительного масла
- 3 средних картофелины
- 2-3 средних помидора
- соль и специи по вкусу
- бульон и воду, так, чтобы покрыть все содержимое

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук, морковь и свеклу обжарьте в чаше мультиварки в программе «Быстрое приготовление» в течение 15 минут на растительном масле. Заложите остальные ингредиенты в кастрюлю мультиварки и готовьте в программе «Суп» в течение 1,5 часов. В конце приготовления можете добавить в суп зелень.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь, лук, картофель очистите и нарежьте соломкой. Мясо порежьте небольшими кусочками. Налейте в чашу мультиварки немного масла, положите морковь и лук, установите программу «Быстрое приготовление» и обжарьте овощи в течение 10 минут. Далее в кастрюлю добавьте томатную пасту и кетчуп, мясо и раздавленный чеснок и обжаривайте еще 5 минут, периодически перемешивая. Переложите пассерованные овощи в свободную емкость. Налейте в мультиварку кипяченую горячую воду, поместите в нее мясо, добавьте соль и специи по вкусу и готовьте в программе «Бульон» 1 час. Когда мясо будет готово, поместите в мультиварку картофель, рис, посолите, добавьте специи, перемешайте и готовьте в программе «Суп» в течение 1 часа.



Maxwell

моя первая любовь

СУП ХАРЧО



Ингредиенты:

- 200 г мяса
- 1 средняя морковь
- 1 средняя луковица
- 2 средних картофелины
- 2-3 зубчика чеснока
- 3-4 столовые ложки томатной пасты или кетчупа
- 1/2 мультистакана риса
- специи по желанию
- 1 литр воды
- соль по вкусу

Maxwell

моя первая любовь

РАССОЛЬНИК



Ингредиенты:

- 1 мультистакан перловой крупы
- 3–4 средних картофелины
- 1 средняя луковица
- 1 средняя морковь
- 3–4 маринованных или соленых огурчика
- 300 г мяса



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте в мультиварку кипяченую горячую воду, поместите в нее мясо, добавьте соль и специи по вкусу и готовьте в программе «Бульон» 1 час. Во время варки мяса замочите перловку в воде. Предварительно в мультиварке в программе «Быстрое приготовление» обжарьте лук и морковь. Когда мясо будет готово, поместите в мультиварку перловку, обжаренные овощи, картошку, огурцы и готовьте в программе «Суп» 1 час.



Вторые блюда

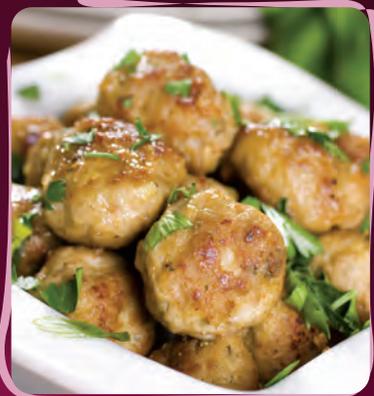
Вторые блюда - неотъемлемая часть любой повседневной или праздничной трапезы. Но для того, чтобы Ваш обед или ужин превращался в настоящий праздник, меню стоит разнообразить. При помощи мультиварки Вы легко сможете удивлять Ваших домочадцев или гостей каждый раз оригинальными и разнообразными блюдами.



Maxwell

моя первая любовь

КОТЛЕТЫ



Ингредиенты:

- 3 кусочка белого хлеба
- 300 г говядины
- 1 средняя луковица
- 1 яйцо
- перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сделайте фарш и слепите котлетки. Обжарьте котлеты на растительном масле в мультиварке в программе «Быстрое приготовление» в течение 10–15 минут. Затем выложите котлеты в мультиварку, выберите программу «Тушение», добавьте половину мультистакана воды или бульона и готовьте 40 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо и лук нарежьте и положите все в мультиварку. Обжарьте все в программе «Быстрое приготовление» на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте муку, затем лук, сметану и томатную пасту, влейте 1 стакан воды и добавьте соль, перец, установите программу «Тушение» на 40 минут. За пять минут до окончания приготовления добавьте лавровый лист.

Совет от шеф-повара

Для бефстроганов лучше использовать говядину. При этом выбирать стоит мякоть или вырезку, которые нужно слегка отбить.



Maxwell

моя первая любовь

БЕФСТРОГАНОВ



Ингредиенты:

- 600 г мяса нарезанного тонкими длинными кусочками
- 1 средняя луковица
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 3 столовые ложки сметаны
- 1 столовая ложка муки
- черный перец, соль, лавровый лист

Maxwell

моя первая любовь

ФОРЕЛЬ НА ПАРУ



Ингредиенты:

- филе 1 небольшой форели
- 1 лимон
- соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Помойте форель, натрите солью и перцем. Разрежьте рыбу на порционные кусочки и сбрызните кусочки рыбы лимонным соком. На каждую рыбу положите кусочек лимона и сухие приправы. Положите рыбу в корзинку для пароварки и установите программу «Приготовление на пару» на 25 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовьте мясной фарш, добавьте соль и перец по вкусу. Сформируйте котлеты и выложите их в корзину для варки на пару. В мультиварку налейте воды. Установите корзину для варки на пару, установите программу «Приготовление на пару» на 30 минут.



Maxwell

моя первая любовь

КОТЛЕТЫ НА ПАРУ



Ингредиенты:

- 700 г мяса (свинина+говядина)
- 1 средняя луковица
- 4 зубчика чеснока
- 1 яйцо
- 1 кусочек хлеба, размоченный в молоке
- перец и соль по вкусу



Maxwell

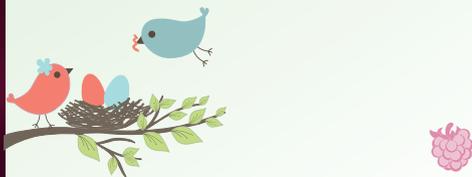
моя первая любовь

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА



Ингредиенты:

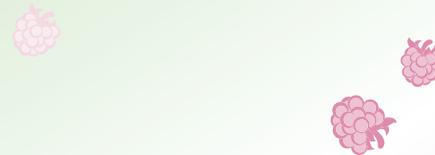
- 500 г картофеля
- 300 г мясного фарша
- 1 средняя луковица
- 2–3 столовых ложки муки
- 200 г сыра
- 1 яйцо
- специи по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель предварительно отварите в мультиварке в программе «Бульон» и сделайте пюре. Остудите, добавьте в получившееся пюре 1 яйцо, соль, 2–3 столовых ложки муки, 200 г сыра. Перемешайте.

Обжарьте фарш с луком, солью и специями в программе «Быстрое приготовление» до готовности. Выложите на дно мультиварки слой картофельного пюре, затем снова фарш, потом снова пюре, последний слой можно посыпать сухим укропом. Готовить в программе «Запекание» 50 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинину порежьте, обжарьте на растительном масле вместе с луком и морковью в мультиварке в программе «Быстрое приготовление». Рис хорошо промойте и высыпьте в чашу мультиварки, посолите, поперчите, можно приправить смесью 5 видов перцев, положите несколько зубчиков чеснока, залейте водой 5 мультистаканов. Установите программу «Бульон» и готовьте плов в течение 1,5 часов, периодически проверяя уровень воды. Плов получается рассыпчатым и очень вкусным.



Maxwell

моя первая любовь

ПЛОВ



Ингредиенты:

- 2,5 мультистакана риса
- 400 г не жирной свинины
- 1 крупная луковица
- 1 крупная морковь
- 3–4 столовые ложки растительного масла
- 20–30 г сливочного масла

Maxwell

моя первая любовь

КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- 500 г куриных окорочков
- 1 среднее яблоко
- 30 г растительного масла
- соль по вкусу

Соус

- 1 столовая ложка мёда
- 1 столовая ложка кетчупа
- 1 столовая ложка горчицы
- 1 столовая ложка соевого соуса



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

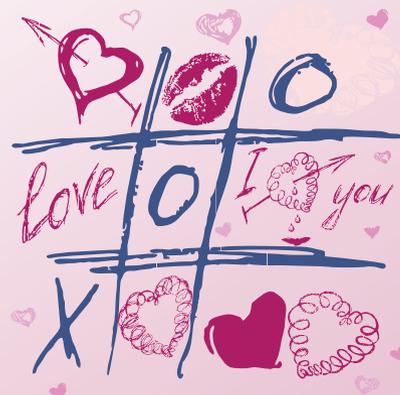
В кастрюлю мультиварки налейте растительное масло и прогрейте его в программе «Быстрое приготовление» 5 мин. Положите в мультиварку куриные окорочка и обжаривайте их с одной стороны 15 мин.

Затем переверните, немного посолите. Положите очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжайте обжаривать еще 15 минут. Приготовьте соус. Для этого смешайте мёд, кетчуп, соевый соус и горчицу. Полейте этим соусом окорочка, установите программу «Бульон» и готовьте 1 час. Окорочка готовы. При подаче на стол полейте окорочка образовавшимся соусом.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте масло в чаше мультиварки, мясо порежьте на средние кусочки, посолите, выложите мясо в чашу мультиварки, жарьте до образования золотистой корочки 15 минут с одной стороны и 15 минут с другой в режиме «Быстрое приготовление». Потом добавьте немного воды, добавьте порезанный полукольцами лук, установите режим «Маленькая порция» и тушите под крышкой 30-40 минут. После чего добавьте к мясу соус «Ткемали», измельченные веточки укропа, кинзы и тушите ещё 10 минут.



Maxwell

моя первая любовь

МЯСО С СОУСОМ ТКЕМАЛИ



Ингредиенты:

- Говядина – 300 г
- Лук – 1 шт.
- Соус «Ткемали» - 250 г
- Растительное масло – 3-4 ст. л.
- Чеснок – 3 зубчика

Maxwell

моя первая любовь

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- 300 г свинины
- 10 г лесных сушеных грибов (белые, подберезовики...)
- 150 г шампиньонов
- 2 большие луковицы
- 5 средних картофелин
- 250 г сметаны
- 1 столовая ложка томатной пасты или кетчупа
- 1 средняя морковь
- соль, перец



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистите, нарежьте ломтиками. Лук нашинкуйте полукольцами. Сухие грибы залейте кипятком, затем слейте воду и мелко нарежьте. Шампиньоны нарежьте. Свинину нарежьте небольшими кусками. На дно чаши мультиварки выложите лук, мясо, сухие грибы, картофель, морковь, шампиньоны. Залейте все сметаной и томатной пастой. Готовьте в программе «Тушение» 1 час. Перемешайте, посолите, поперчите и оставьте готовиться в программе «Варка на пару» на 30 минут, чтобы выкипела лишняя жидкость.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы и лук очистите и нарежьте. В кастрюлю налейте немного растительного масла, положите грибы. Установите программу «Быстрое приготовление» и готовьте 30 минут. Жарьте грибы при открытой крышке, иначе грибы будут выделять много сока.

Через 20 минут положите к грибам лук, перемешайте и продолжайте жарить. Еще через 10 минут положите сметану, соль. Аккуратно перемешайте и продолжайте готовить еще 10 минут. Блюдо готово! По желанию, вы можете украсить его свежей зеленью.



Maxwell

моя первая любовь

ГРИБЫ СО СМЕТАНОЙ



Ингредиенты:

- 0,3–0,5 кг лесных грибов
- 1–2 средних луковицы
- соль по вкусу
- 100 г сметаны
- 30 г растительного масла

Maxwell

моя первая любовь

ПЕЧЕНЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- 700 г куриной печени
- 1 луковица
- 1 помидор
- 1 долька чеснока
- 250 г сметаны



Печень разберите, промойте и обсушите. Лук репчатый нарежьте полукольцами. Помидор и долька чеснока мелко порежьте.

Установите программу «Быстрое приготовление» в чашу мультиварки налейте немного растительного масла, положите лук и печенку и обжаривайте в течение 20 минут.

Приготовьте соус: сметана + немного молока или воды. К сметане можно добавить еще и майонеза по вкусу. Положите крошенные помидоры и чеснок. Вылейте в кастрюлю к печенке, посолите и перемешайте.

Установите программу «Тушение» и готовьте 45 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА В СПЕЦИЯХ



Ингредиенты:

- Говядина – 1,5 - 2 кг
- Соль - 1 ч. л.
- Растительное масло - 2 ст. л.
- Приправа чили или пряная приправа для мяса - 3-4 ч. л.

Приправа чили:

- Сухая чесночная приправа (или зубчик чеснока) - 1 ч. л.
- Черный молотый перец - 0,5 ч. л.
- Красный молотый перец - 0,5 ч. л.
- Сухая луковая приправа - 0,5 ч. л.
- Орегано - 0,5 ч. л.
- Тимьян - 0,5 ч. л.



Натрите мясо смесью из специй, масла и соли (можно прямо в чаше мультиварки) и оставьте на 10 минут. Добавьте масло. Включите режим «Запекание» 1,5 часа. Выложите мясо на разделочную доску и обязательно дайте ему постоять 15 минут перед тем, как разрезать, чтобы все соки впитались. Из соков в мультиварке можно сделать подливу. Включите режим «Быстрое приготовление» и дайте подливе немного выкипеть с открытой крышкой или загустите парой ложек муки (разведите ее с водой перед добавлением).



Maxwell

моя первая любовь

ОВОЩНОЕ РАГУ



Ингредиенты:

- 3–4 шт. молодого картофеля
- 1–2 шт. молодой морковки
- 1 шт. сладкого перца
- 1–2 шт. кабачка
- 2 шт. помидоров (лучше если красный и желтый)
- 1 головка молодого чеснока
- соль, перец, растительное масло



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Почистите и крупно порежьте картофель, морковку, перец, кабачок и помидоры. В таком же порядке выложите овощи в чашу мультиварки. Посолите, поперчите, распределите между овощей дольки чеснока, полейте немного растительным маслом. Готовьте в программе «Тушение» 30–40 минут. Не перемешивайте. Помидор пустит сок и все равномерно приготовится. Если готовить овощи без помидора, то необходимо подлить немного воды на дно, иначе картофель начинает поджариваться. Перемешайте после того, как приготовится, тогда кусочки овощей сохранят форму и не превратятся в кашу.

Совет от шеф-повара

Для придания готовому блюду аромата и изысканного вкуса, посыпьте его тертым сыром и украсьте зеленью.



КАШИ

Все мы знаем, что каши чрезвычайно полезны и питательны. А правильно и искусно приготовленные, они могут превратиться в любимое блюдо, которое обязательно поднимет настроение и зарядит энергией на целый день!



Maxwell

моя первая любовь

КАША ОВСЯНАЯ



Ингредиенты:

- 1 мультистакан овсяных хлопьев
- 3 мультистакана молока или воды
- 1 неполная чайная ложка соли
- оливковое или сливочное масло (по желанию)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Непромытые овсяные хлопья засыпьте в чашу мультиварки. Добавьте молока или воды. Готовьте в программе «Каша». Перемешайте кашу и добавьте масло.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

2 стакана воды + 2 стакана молока вылейте в мультиварку, включите программу «Приготовление на пару», доведите до кипения, посолите, добавьте сахар и высыпайте, помешивая, две трети стакана манки. Готовьте, помешивая, в той же программе еще 1–2 минуты или просто оставьте в режиме «Поддержание температуры».



Maxwell

моя первая любовь

КАША МАННАЯ



Ингредиенты:

- 2 стакана молока
- сахар по вкусу
- 2/3 стакана манной крупы

Maxwell

моя первая любовь

КАША РИСОВАЯ С ТЫКВОЙ



Ингредиенты:

- 300–400 г тыквы
- 3,5 мультистакана молока
- 0,5 мультистакана пшеничной крупы
- 0,5 мультистакана риса
- 2 столовые ложки сахара
- соль по вкусу
- 50 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чашу мультиварки положите половину масла и тыкву, включите программу «Быстрое приготовление». Обжаривайте тыкву 10–15 минут. Эта дает возможность избавиться от привкуса сырости в тыкве, который многие не любят. Тыкву можно размять картофелемялкой, а можно оставить кусочками (в каше они смотрятся аппетитно). Добавьте все остальные ингредиенты и готовьте в программе «Каша» 1 час.



Maxwell

моя первая любовь

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

- 1 мультистакан круглого риса
- 1 чайная ложка соли
- 4 столовые ложки сахара
- 1 литр молока
- 20 г сливочного масла

Maxwell

моя первая любовь

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- 2 мультистакана гречневой крупы
- 4 мультистакана воды
- 200 г репчатого лука
- 250 г шампиньонов
- 1 полная чайная ложка соли
- 4 столовых ложки растительного масла



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и грибы почистите и помойте. Лук нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки налейте растительное масло, положите лук и обжарьте в программе «Быстрое приготовление» в течение 30 минут, изредка помешивая. Грибы порежьте ломтиками (очень мелко резать не надо). Через 20 минут лук слегка обжарится. Добавьте грибы. Готовьте в программе «Быстрое приготовление» еще 15–20 минут. Промойте гречку и отправьте ее в кастрюлю с грибами. Перемешайте. Залейте водой, посолите по вкусу. Готовьте в программе «Каша» в течение 1 часа.



Десерты

Десерты – любимая часть трапезы большинства из нас. Обычно это сладкое завершение обеда или ужина, которое позволяет проявить все свои кулинарные фантазии и создать общее впечатление о застолье. Нежные, воздушные, изысканные десерты обязательно придадут особый шарм даже повседневной трапезе!



Maxwell

моя первая любовь

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ С КОРИЦЕЙ И ОРЕХАМИ



Ингредиенты:

- Яблоки – 4 шт.
- Творог – 4 ст. л.
- Мёд – 4 ст. л.
- Грецкие орехи – 1 ст. л.
- Изюм – 1 ст. л.
- Корица – 1 ч. л.
- Сливочное масло – 50 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В небольшой емкости смешайте измельченные грецкие орехи, изюм, творог мед и корицу. Вырежьте несъедобную сердцевину яблок. Подготовленные яблоки наполните смесью из творога, орехов, изюма и корицы и уложите в чашу мультиварки, предварительно смазанную маслом. Налейте примерно треть стакана воды в чашу мультиварки. Установите режим «Запекание». Выпекайте примерно 15-20 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сыр натрите на терке или измельчите в блендере. Тесто разверните, слегка раскатайте. Порежьте на длинные полоски. На каждую наложите сыр и начинайте скручивать, приподнимая края к центру и формируя колбаски. Тщательно скрепите. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом. Выложите туда колбаски в форме улитки, смажьте их сверху яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте в мультиварке в программе «Подогрев» в течение часа.



Maxwell

моя первая любовь

СЫРНЫЙ ПИРОГ



Ингредиенты:

- 200 г слоеного теста
- 200 г твердого сыра
- 50 г мягкого сыра
- 1 яичный желток
- 1 столовая ложка кунжута

Maxwell

моя первая любовь

ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

- 4 яйца
- 3 средних яблока
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- ванилин по вкусу



Муку, сахар и яйца смешайте до получения однородной массы. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее очищенные и нарезанные дольками яблоки и выложите сверху массу. Выпекайте в мультиварке в программе «Подогрев» 1 час.



Maxwell

моя первая любовь

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ



Ингредиенты:

- 2 стакана творога
- 3 яйца
- 100 г изюма
- цедра 1 лимона
- 100 г сметаны
- 1,5 столовые ложки крахмала
- 150 г сахара
- соль по вкусу



Изюм промойте под проточной водой и залейте кипятком на 20–30 минут.

Аккуратно разбивая ножом яйца, отделите желтки от белков. Белки тщательно взбейте венчиком или миксером до состояния густой пены. В отдельной посуде соберите желтки, сахар, сметану, крахмал и хорошо взбейте всё это при помощи миксера. В полученную массу добавьте творог. Добавьте стружку цедры лимона. Порциями добавляйте в масло оставшиеся белки и хорошенько перемешайте при помощи миксера. Выложите в чашу мультиварки полученную творожную массу. Выпекайте в программе «Подогрев» в течение 50 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ПИРОГ «МАХВЕЛЛ – МАЛИНОВЫЙ РАЙ»



Ингредиенты:

Для заливки:

- 100 г качественного темного шоколада
- 150 г малинового варенья
- 125 мл сливок (22%–33%)

Для пирога:

- 30 г не сладкого какао-порошка
- 60 мл молока
- ½ чайной ложки натурального экстракта ванили
- 90 г малинового варенья
- 115 г сливочного масла, размягченного
- 65 г сахарной пудры
- 2 средних яйца
- 125 г муки
- 1 ½ чайной ложки разрыхлителя
- 80 г малины



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Начните приготовление с заливки

В чашу мультиварки сложите шоколад, варенье и сливки. Включите режим «Маленькая порция». Помешивая, варите до тех пор, пока масса не станет однородной.

Пирог:

В небольшую миску насыпьте какао-порошок и залейте его 125 мл кипящей воды, перемешайте. Добавьте молоко, ванилин, варенье, слегка взбейте венчиком.

В другой миске взбейте сливочное масло с сахарной пудрой до пышного состояния. Продолжая взбивать, по одному добавляйте яйца. Просейте муку с разрыхлителем и солью в отдельную посуду. Поочередно в масляную смесь добавляйте просеянную муку и разведенное какао. Перемешайте до получения однородной массы. Вылейте тесто в мультиварку на заливку (торт выпечется и при переворачивании глазурь окажется сверху). Выпекайте в программе «Выпечка» 40–45 минут.

Готовность проверьте деревянной шпажкой. Дайте пирогу остыть 10–15 минут в форме, а затем выложите на блюдо. Украсьте свежими ягодами малины.

Maxwell

моя первая любовь

Когда вкус малинового ветра тает на губах
и мир окрашен в малиновый цвет,
и твоя любовь становится частью твоей жизни,
как и первая в вашей жизни техника..



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вы удивитесь, насколько гармонично впишется приготовление вкусной и здоровой пищи в Вашу жизнь, насколько увлекательным и интересным может быть это занятие! Бренд Maxwell рад наполнить Ваш дом гармонией и любовью, создавая надежную и качественную технику для Вашего удовольствия!



Малиновый рай там,
где ты есть...

