



Рецепты выпечки для Мультиварок

Мультиварка – современный многофункциональный электрический прибор, позволяющий безопасно готовить практически все; сочетает в себе функции скороварки, пароварки, кашеварки, хлебопечки. Вы сможете тушить, печь, жарить, варить. В мультиварке можно готовить еду без добавления воды или масла, таким образом, сохраняются все полезные вещества, витамины и микроэлементы.

Система герметичного закрытия крышки создает идеальные условия для приготовления пищи, не позволяя улетучиваться аромату, кроме того – больше никаких брызг, капель масла или жира. И совершенно неважно, умеете ли Вы готовить, в мультиварке «Redber» уже есть заданные программы приготовления пищи, или их можно настроить вручную. Как только процесс приготовления подойдет к концу, с помощью встроенной функции мультиварка автоматически перейдет в режим сохранения тепла. Мультиварка может готовить даже в Ваше отсутствие благодаря отсрочке времени приготовления до 10 часов.

В нашем ассортименте есть модели мультиварок с механическим и электронным управлением. Конструкция мультиварки обеспечивает герметичность; процесс приготовления под давлением полностью безопасен. Также предусмотрено автоматическое выключение мультиварки в случае ее перегрева. Внутренняя поверхность съемной чаши имеет особое антипригарное покрытие, что делает процесс приготовления быстрым, а уход за устройством – минимальным.

В данном разделе размещены лучшие рецепты приготовления для мультиварок «Redber», из которых Вы можете выбрать рецепты, как для легкого завтрака, так и для праздничного ужина.

!На основании приобретенных навыков использования мультиварки «Redber», Вы можете оптимизировать время приготовления блюд, которое зависит от выбранного режима, вида используемых продуктов, их размера, и других факторов.

Поделитесь личным опытом приготовления блюд в мультиварке «Redber» Вы можете, прислав нам свои рецепты и предложения на эл. почту kitchen@redber.ru

Пицца

Ингредиенты:

- ❖ Тесто для пиццы: 50 гр. сметаны, 50 гр. майонеза, 2 яйца, 100 гр. муки
- ❖ Начинка: помидоры – 2 шт, колбаса – 200 гр, сыр -150-200 гр
- ❖ Свежая зелень: укроп, базилик, соль, приправы

Приготовление:

Смешать 2 яйца, майонез и сметану, тщательно перемешать. Тесто получится жидкое. Форму мультиварки смазать сливочным маслом. Вылить тесто. Далее сверху на тесто выложить нарезанные ломтиками помидоры. Порезать кубиками колбасу, выложить на помидоры, затем посыпать пиццу мелко нарезанным укропом и другой зеленью и приправами. Натереть на мелкой терке сыр и также выложить сверху на пиццу. Поставить на режим "Выпечка" 60 минут (30 + 30 минут), после звукового сигнала открыть мультиварку и дать пицце остыть 15-20 минут. По желанию можно приготовить пиццу в мультиварке из дрожжевого теста. Необходимо раскатать тесто скалкой, смазать форму растительным маслом, выложить на дно мультиварки раскатанное тесто. Затем выложить начинку по Вашему вкусу.

Варианты начинок для пиццы:

Начинка для пиццы «Итальянская с сосисками» - 2-3 шт. сосисок, 5-6 столовых ложек сальсы (или другого острого соуса), 200 гр. сыра «Моцарелла», 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка орегано, небольшая щепотка соли.

Начинка для пиццы «Маргарита» с сыром и помидорами - 200 гр. сыра «Моцарелла», 2 столовые ложки сальсы (или другого острого соуса), 2-3 шт. помидор, 1 столовая ложка свежего или сушеного базилика, оливковое масло и соль.

Начинка для пиццы с грибами - 200 гр. обжаренных в оливковом масле шампиньонов (или других грибов), 100 г ветчины, 200 гр. сыра «Пармезан» (или другого твердого сыра), 2-3 столовые ложки томатного соуса, 50 гр. оливок.

Начинка из курицы и яблок - 1 отварная или запеченная курица или куриная грудка, 4 сваренных вкрутую яйца, 2-3 шт. несладких яблока, 200 гр. любого сыра, 2 ст. ложки оливкового масла

Начинка для пиццы 4 сыра - 100 гр. сыра «Дор-блю», 100 гр. сыра «Пармезан», 100 гр. сыра «Фонтина», 100 гр. сыра «Моцарелла», смесь итальянских приправ с базиликом и орегано.

Начинка из тунца и креветок - 1 банка консервированного тунца, 1 горсть отваренных креветок, зеленый лук, сыр.



Капустный пирог

Ингредиенты:

- ✦ Начинка: китайская (пекинская) капуста — 500 гр, репчатый лук — 1 шт, растительное масло — 100гр
- ✦ Дополнительные продукты — сыр, грибы, квашеная капуста, варёные яйца, мясные продукты и др.
- ✦ Тесто: яйца — 3шт, мука — 100 гр, разрыхлитель или сода — 2 ч.л.
- ✦ Соль — по вкусу

Приготовление:

На мультиварке выбрать режим «Выпечка», в чашу налить немного растительного масла, выложить туда нарезанный лук и пассировать его при закрытой крышке 15-20 минут.

Промыть и нарезать некрупно китайскую капусту, добавить по желанию дополнительные продукты.

Приготовленный лук добавить к начинке.

Взбить яйца, добавить муку, соль и соду. Перемешать, замесить тесто, добавив в него начинку.

Приготовленную массу выложить в чашу мультиварки ровным слоем.

Выбрать режим «Выпечка» на 60 минут (30 + 30 минут).



Рыбный пирог

Ингредиенты:

- ✦ Сайра консервированная — 250 гр
- ✦ Картофель — 150 гр
- ✦ Готовое дрожжевое тесто — 500 гр
- ✦ Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Рыбу размять вилкой. Картофель нарезать тонкими кружочками.

Разделить тесто на 2 части, раскатать их в пласты толщиной 1см.

Смазать чашу мультиварки небольшим количеством сливочного масла, уложить первый слой. Затем выложить рыбу, картофель, посолить и поперчить.

Закрыть другим слоем теста, защипнув края пирога.

Готовить в режиме «Выпечка» 80 минут (30+30+20).



Пирожки с начинкой

Ингредиенты:

- ✦ Готовое дрожжевое тесто
- ✦ Начинка любая

Приготовление:

Форму мультиварки смазать растительным маслом. Выложить пирожки. Запекать по 30 минут с каждой стороны в режиме «Выпечка».



Шарлотка с чёрной смородиной

Ингредиенты:

Яйца — 4 шт
Сахар — 1 стакан
Мука — 1 стакан
Сода (или пекарский порошок)
Ванилин
Манка
Соль
Сливочное масло
Черная смородина (или любые замороженные ягоды)

Приготовление:

Взбить яйца с сахаром в пену [миксером Фея](#) или [блендером Фея](#) с насадкой «венчик», добавить муку, соль, соду (пекарский порошок), ванилин.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и обсыпать манкой.

Выложить тесто, сверху положить ягоды (можно не размораживать). Не приминать их и не разравнивать.

Установить режим «Выпечка» на 60 минут (30+30 минут). По окончании приготовления дать остыть шарлотке, выложить на тарелку и украсить.



Шарлотка с яблоками

Ингредиенты:

- ✦ Яйца — 4 шт
- ✦ Сахар — 1 стакан
- ✦ Мука — 1 стакан
- ✦ Сода (или пекарский порошок)
- ✦ Ванилин
- ✦ Манка
- ✦ Соль
- ✦ Сливочное масло
- ✦ Яблоки – 2-3 шт

Приготовление:

Взбить яйца с сахаром в пену. Затем добавить 1/3 чайной ложки соды (погасить уксусом), либо добавить пекарский порошок или разрыхлитель. Добавить щепотку ванилина и 1 стакан муки. Всё тщательно перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и обсыпать манкой. Выложить тесто, сверху выложить яблоки, нарезанные тонкими ломтиками. Установить режим «Выпечка» на 60 минут (30 минут +30 минут).



Банановый торт

Ингредиенты:

Бисквит:

- Яйца — 2 шт
- Сахар — 1 стакан
- Мука — 1,5 стакана
- Бананы — 2-3 шт., по вкусу
- Сметана — 0,5 стакана
- Сливочное масло — 100 гр
- Ванилин- 1 ч.л, сода — 1 ч.л
- Грецкие орехи (рубленые) – 0,5 стакана

Крем:

- Сметана – 250 гр, сахар – 0,5 стакана, ванилин – 0,5 ч.л

Приготовление:

Бананы размять вилкой или мелко порезать. Растопить сливочное масло в мультиварке, перелить в миску и смешать с сахаром. Добавить яйца и ванилин, хорошо взбить всю смесь [миксером Фея](#) или [блендером Фея](#) с насадкой «венчик». Далее ввести сметану и размешать. Добавить соль, соду и муку, размешать. В тесто положить орехи и бананы, перемешать. Переложить в чашу мультиварки и установить режим «Выпечка» на 60 минут (30+30 минут). Затем разрезать бисквит на две части, внутри смазать сметанным кремом, положить нарезанные кружочками бананы. Затем смазать верх и бока сметанным кремом. Сметанный крем: 1 пакет сметаны (250 гр.) взбить с 0,5 стакана сахара с помощью [миксера Фея](#) или [блендера Фея](#) с насадкой венчик. По желанию можно добавить щепотку ванилина.



Апельсиновый маффин

Ингредиенты:

- ✦ Апельсин — 2 шт
- ✦ Яйца — 2 шт
- ✦ Сахар — 200 гр
- ✦ Мука — 250-300гр
- ✦ Сливочное масло — 100 гр
- ✦ Разрыхлитель теста — 1 ч.л
- ✦ Ваниль

Приготовление:

Срезать с апельсинов цедру, измельчить ее. Из долек апельсина выжать сок. Растопить сливочное масло в мультиварке
Растереть яйца с сахаром, добавить масло, муку, измельченную цедру, разрыхлитель, ванилин. Все перемешать, добавив апельсиновый сок.
Смазать форму мультиварки сливочным маслом. Залить тесто и поставить программу «Выпечка» на 60 минут (30 + 30 минут).



Шоколадный кекс с вишней

Ингредиенты:

- ✦ Яйца — 3 шт
- ✦ Сахара — 150-200 гр
- ✦ Масло сливочное — 150-200 гр
- ✦ Мука — 150 гр
- ✦ Шоколад — 100 гр
- ✦ Какао — 2 ст.л
- ✦ Коньяк — 1 ст.л
- ✦ Разрыхлитель или сода — 1 ч.
- ✦ Вишня замороженная — 300-400 гр.
- ✦ Ванильный сахар по вкусу

Приготовление:

Шоколад растопить на водяной бане.

Растереть масло с обычным и ванильным сахаром. Добавить яйца, коньяк и растопленный шоколад. Хорошо все взбить до образования пены. Добавить муку с разрыхлителем и какао. Вишню отделить от косточек и слить сок, добавить к тесту и осторожно перемешать. Вылить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить в режиме «Выпечка» 80 минут (30+30+20).



Кулич с изюмом

Ингредиенты:

Мука – 500-600 гр, дрожжи - 11 г
 Соль - 1/2 ч. л, сахар - 150 г, молоко - 100 мл
 Сливочное масло - 70 г, подсолнечное масло - 50 мл
 Яйца - 3 шт, изюм- 100 г, ванилин - 1 пакетик

Приготовление:

В теплом молоке развести дрожжи, добавить 3 столовые ложки муки. Перемешать, дать подойти в тепле 30 минут. Пока опара зреет, взбить яйца с сахаром с помощью [миксера Фея](#) или [блендера Фея](#) с насадкой «венчик». Смешать в кастрюле опару, яйца с сахаром, добавить соль и ванилин. Постепенно ввести муку, замесить мягкое эластичное тесто. Затем вмесить в тесто масло сливочное, затем подсолнечное. Месить тесто 5-10 минут. Затем вмесить в тесто распаренный и обваленный в муке изюм. Выложить тесто в кастрюлю, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 4-6 часов. Чашу мультиварки смазать растительным маслом и выложить тесто. Выбрать режим «Подогрев» на 20 - 25 минут. Дать тесту постоять 1 час, чтобы оно увеличилось в размере. Выпекать кулич с изюмом в мультиварке в режиме «Выпечка» 80 минут (30+30+20). Горячий кулич покрыть глазурью или белковым кремом. Верх украсить цветной посыпкой для кулича.

** Белковый крем можно приготовить следующим образом: охлажденные яичные белки (3 шт.) взбить [миксером Фея](#) или [блендером Фея](#) с насадкой «венчик» 5-7 мин. Затем смешать белки с ванилином (1 щепотка) и сахарной пудрой (3 столовые ложки). Добавить 3 гр. раствора лимонной кислоты или сок лимона и взбить массу еще 3-5 мин.

