

## Рецепты молочных продуктов 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.**

Поделиться личным опытом приготовления блюд в мультиварке «Redber» Вы можете, прислав нам свои рецепты и предложения на эл. почту [kitchen@redber.ru](mailto:kitchen@redber.ru)

## Топлёное молоко

### Ингредиенты:

- ✦ Молоко 2 л

### Приготовление:

2 литра молока залить в чашу мультиварки. Центральной кнопкой назначить время приготовления 60 минут. Через 60 минут получается вкусное топленое молоко.



## Ряженка

### Ингредиенты:

- ✦ Топленое молоко — 2 литра.
- ✦ Сметана – 3-4 столовые ложки.

### Приготовление:

Горячее топленое молоко немного остудить до теплого состояния, затем снять пенку, добавить сметану. Хорошо перемешать.

Включить режим «Подогрев» на 15 минут.

После этого отключить мультиварку и оставить ряженку в мультиварке на ночь. Затем можно ее охладить в холодильнике для получения более густой консистенции.



## Йогурт

### Ингредиенты:

- ✦ Молоко пастеризованное — 1 литр
- ✦ Йогурт фруктовый — 1 стаканчик
- ✦ Чистые баночки из-под детского питания — 5 шт

### Приготовление:

Подготовить баночки, они должны быть чистыми и сухими.

Вылить молоко в кастрюлю, нагреть на газовой плите до теплого состояния (чуть выше температуры тела).

Далее смешать теплое молоко с йогуртом, можно взбить миксером. Разлить полученную смесь по баночкам. Сверху баночки накрыть крышками (не закручивать).

Можно накрыть каждую баночку в отдельности пищевой пленкой.

На дно чаши мультиварки постелить тканевую салфетку, маленькое кухонное полотенце или специальный силиконовый коврик.

Поставить заполненные баночки. Наполнить чашу мультиварки теплой водой до уровня молока в баночках.

Закрывать крышку мультиварки. Готовить в режиме «Рис» 1 минуту (после 1 минуты выполнения режима нажать «сброс»). Оставить на 1 час. Включить режим "Подогрев" на 30 минут. Мультиварку отключить и оставить на 1-1,5 часа. Затем снова включить режим "Подогрев" на 30 минут. Затем отключить мультиварку и оставить до утра.



## Творожный пудинг

### Ингредиенты:

- ✦ Творог — 2 пачки
- ✦ Сахар — 150 гр
- ✦ Яйца — 2 шт
- ✦ Сливочное масло — 1 ст.л
- ✦ Мука — 4 ст.л
- ✦ Сметана — 150 гр
- ✦ Ванилин — 1/2 ч.л

### Приготовление:

Творог тщательно растереть с сахаром, добавить желтки, соль, ванилин, сливочное масло. Замесить плотное тесто, добавив муку. Перемешать тесто с белками.

Смазать чашу мультиварки растительным или сливочным маслом. Выложить тесто, установить режим «Выпечка» на 60 минут (30 + 30 минут).

После выпекания оставить творожный пудинг в мультиварке до остывания, затем переложить на тарелку. Можно подавать со сметаной.

\* По желанию можно добавить в тесто сухофрукты или цукаты.

