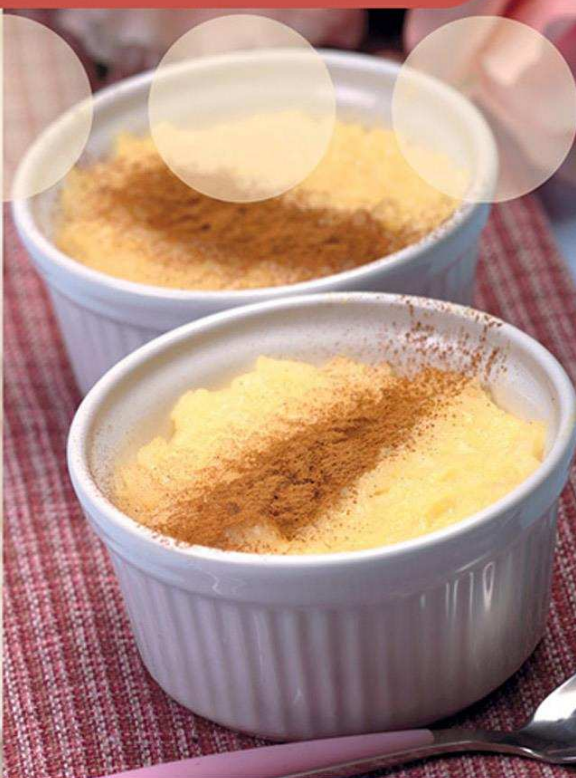


ГОТОВИМ

В МУЛЬТИВАРКЕ



Готовим пироги, кексы и  
другую выпечку в мультиварке



ГОТОВИМ

В МУЛЬТИВАРКЕ

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| «Жареный» пирог с капустой .....       | 4  |
| Киш с кабачками и морковью .....       | 6  |
| Пирог с капустой .....                 | 8  |
| Пирог с курицей.....                   | 10 |
| Яблочный пирог с орехами.....          | 12 |
| Грушевый пирог с грецкими орехами..... | 14 |
| Шоколадная «Пицца ангелов» .....       | 16 |
| Пирог «Зебра» .....                    | 17 |
| Перевернутый яблочный кекс.....        | 18 |
| Банановый кекс .....                   | 20 |
| Апельсиновый кекс с маком .....        | 22 |
| Рождественский кекс .....              | 24 |



|  |    |
|--|----|
| Морковный кекс .....                       | 26 |
| Тыквенный кекс .....                       | 28 |
| Маковый кекс с миндалем и апельсином ..... | 30 |
| Ореховый бисквит «Апельсин» .....          | 32 |
| Мраморный бисквит .....                    | 34 |
| Бисквитный торт .....                      | 36 |
| Завитки с клубникой .....                  | 38 |
| Медовик .....                              | 40 |
| Банановый хлеб .....                       | 42 |
| Сладкий рисовый пудинг .....               | 44 |
| Манник с сиропом .....                     | 46 |



## Грушевый пирог с грецкими орехами

125 г сливочного масла + 1 ст. л.  
для смазывания чаши  
200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (18 г)  
1 щепотка соли  
3 яйца  
200 г муки

2 ч. л. разрыхлителя  
2–3 ст. л. молока  
5 груш  
75 г грецких орехов  
1 ст. л. крупнокристаллического  
сахара



**1** Взбить размягченное сливочное масло. Постепенно добавить 125 г сахара и ванильный сахар. Добавить по одному яйца.



**2** Влить тонкой струйкой молоко. Смешать муку с разрыхлителем. Добавить муку к яично-масляной смеси.



**3** Смазать сливочным маслом чашу мультиварки. Выложить тесто и разровнять его.



**4** Очистить груши и разрезать пополам. Выложить груши на тесто. Выбрать режим «Выпечка». По окончании приготовления пирог охладить.



**5** Сахар (75 г) насыпать в сковороду и растопить. Перемешать сахар и орехи.



**6** Смазать фольгу растительным маслом. Выложить на фольгу орехи в карамели. Украсить пирог карамелизованными орехами.



## Ореховый бисквит «Апельсин»

150 г кумкватов  
6 ст. л. апельсинового сока  
250 г сливочного масла +  
1 ст. л. для смазывания чаши  
270 г сахара

4 яйца + 1 белок  
250 г муки  
100 г молотого фундука  
120 г белого шоколада



**1** Нарезать кумкваты кружками. Высыпать в сковороду сахар (40 г), налить апельсиновый сок и довести до кипения, добавить кумкваты.



**2** Взбить размягченное сливочное масло до состояния крема. Добавить к маслу сахар (210 г), взбить.



**3** Взбить яйца в пышную и устойчивую пену (объем должен увеличиться в 2–3 раза).



**4** Соединить яйца с масляной массой. Добавить муку. Взбить белок и сахар (20 г).



**5** Обжарить на сковороде орехи. Измельчить блендером в крошку. Смешать орехи с апельсиновой массой.



**6** Смазать чашу маслом. Выложить тесто, сверху ореховую массу. Выбрать режим «Выпечка». Растопить шоколад. Полить им охлажденный бисквит. Украсить кумкватом.

