

# Оглавление

Предисловие	2
К поваренной книге	3
Посуда	4
Сокращения и таблица мер и весов	5-6
Супы и соусы	7-16
Рыба	17-28
Птица	29-39
Мясо	40-54
Гарниры и овощные блюда	55-73
Запеканки	74-79
Десерты, напитки и конфитюры	80-95
Пицца, пироги и тосты	96-105
Пироги и торты	106-139
Мелкая выпечка и круглое печенье	140-156
Хлеб и булочки	157-165
Советы по приготовлению блюд при помощи микроволн	166-168
Указатель рецептов	169-172

37410  
ICC5\_M VO/SE  
890204ru

# Быстрое приготовление блюд при помощи микроволн, жарение до корочки, тушение и просто удовольствие от приготовления еды

Ваш новый компактный духовой шкаф с микроволнами позволяет использовать все преимущества микроволн.

- ◆ Вы экономите время и силы.
- ◆ Теперь продукты можно размораживать, подогреть и растапливать
- ◆ Можно готовить в сервировочной посуде.

Дополнительно можно использовать и все виды нагрева духового шкафа. Использование видов нагрева в комбинации с микроволнами позволяет сократить время приготовления многих блюд.

В этой книге мы предлагаем множество кулинарных рецептов, которые Вы сможете использовать для простого и быстрого приготовления блюд.

Приготовьте изысканные супы и соусы в сервировочной посуде.

Ждете гостей или хотите изменить повседневный рацион? Попробуйте приготовить одно из мясных или рыбных блюд, а также блюда из птицы. Добавьте подходящий гарнир и овощи, и у Вас быстро получится главное блюдо к столу.

Запеканки, сервированные со свежим салатом, понравятся Вашей семье и друзьям.

Не откажите себе в удовольствии испечь изысканные пироги и торты. Основные рецепты различных видов теста для выпечки хлеба и булочек позволят легко приготовить и Ваши любимые блюда.

Эту книгу дополняют рецепты нежных десертов, горячих напитков и конфитюров на завтрак.

Не откажите себе в удовольствии воспользоваться нашими кулинарными идеями. Ваше творчество и наши рецепты помогут Вам приготовить много вкусных блюд для семьи и гостей.

**Желаем Вам хорошего настроения и приятного аппетита!**

# К сборнику рецептов

## В этом сборнике рецептов Вы найдете

- большое количество проверенных рецептов
- и практические советы по использованию микроволновой печи.

Все блюда из нашего сборника всегда удаются, ведь их рецепты составлены специально для этого прибора. Их разработали для Вас и многократно опробовали специалисты нашей кулинарной студии.

Указанное время приготовления и другие настройки являются ориентировочными значениями. Они зависят от качества, свойств и количества продуктов. Поэтому мы зачастую указываем диапазон времени приготовления. Сначала установите самое короткое время, по его истечении проверьте готовность блюда и при необходимости увеличьте время.

Вместо универсального противня Вы также можете использовать стеклянный противень.

Пожалуйста, внимательно изучите руководство по эксплуатации для того, чтобы наиболее эффективно использовать прибор.

# Посуда

## Материал

Свойства микроволн определяют выбор посуды для использования в микроволновом режиме. У Вас дома наверняка найдется подходящая посуда.

Рекомендуемая посуда	Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Принадлежности в комплекте поставки	Термостойкая пластиковая посуда	Закрытые металлические емкости
Жаропрочное стекло и стеклокерамика	Плоская алюминиевая посуда и фольга	Посуда с металлической отделкой
Фарфор	Полиэтиленовая пленка для микроволновых печей	Очень тонкая стеклянная и фарфоровая посуда
Глазурованная керамическая посуда без отверстий и трещин	Бумага, картон	Неглазурованная керамическая и глиняная посуда

При выборе посуды ознакомьтесь с ее данными, указанными изготовителем.

## Размер и форма посуды

Для достижения оптимального результата важен не только материал, из которого изготовлена посуда, но также ее размеры и форма. Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов.

Идеальной для приготовления блюд считается посуда круглой или овальной формы. Большая поверхность посуды способствует лучшему воздействию микроволн на блюдо.

В прямоугольной посуде микроволны особенно интенсивно воздействуют в углах, таким образом, именно в этих участках посуды блюдо готовится быстрее и может пересохнуть. Поэтому следите за тем, чтобы продукты располагались в посуде равномерно.

При приготовлении или разогреве жидкостей используйте высокую посуду, чтобы во время приготовления жидкость не переливалась через край.

## Рекомендации

Посуда во время приготовления может нагреваться. Всегда вынимайте посуду из печи при помощи прихваток. Ставьте горячую посуду на термостойкую подставку. Не ставьте горячую посуду на холодные или влажные поверхности, в противном случае они могут потрескаться.

# Сокращения и таблица мер и весов

## Сокращения

Вт	=	Ватт
мин	=	минута
мл	=	миллилитр
л	=	литр
г	=	грамм
кг	=	килограмм
см	=	сантиметр
мм	=	миллиметр
ст.л.	=	столовая ложка
ч.л.	=	чайная ложка
пак.	=	пакетик
щеп.	=	щепотка
ломт.	=	ломтик
б. гор.	=	без горки
с гор.	=	с горкой
мол.	=	молотый
заморож.	=	замороженный
напр.	=	например

## Пересчет единиц измерения в разных системах

1 кг	=	1000 г	=	100 дг	=	2,22 фунта
1 л	=	1000 мл	=	100 мл	=	10 дл
1 м	=	1000 мм	=	100см	=	10 дм

## Одна ложка содержит

Ингредиенты	Чайная ложка без горки	Столовая ложка без горки	Чайная ложка с горкой	Столовая ложка с горкой
Пекарский порошок	3 г	6 г	7 г	13 г
Сливочное масло	3 г	8 г	10 г	18 г
Мед	6 г	13 г	12 г	26 г
Конфитюр	6 г	18 г	14 г	36 г
Мука	3 г	7 г	5 г	15 г
Растительное масло	3 г	12 г	–	–
Соль	5 г	13 г	8 г	24 г
Горчица	4 г	12 г	11 г	26 г
Толченые сухари	2 г	8 г	4 г	14 г
Вода/молоко	5 г	15 г	–	–
Корица	2 г	3 г	4 г	11 г
Сахар	3 г	9 г	6 г	17 г

## Один пакетик содержит

Содержимое		Вес
Ванильный сахар	=	9 г
Пекарский порошок	=	17 г
Сухие дрожжи	=	7 г
Закрепитель сливок	=	8 г

# Запеченный луковый суп

На 4 порции

Ингредиенты:

400 г репчатого лука

40 г сливочного масла

соль

черный перец

600 мл мясного бульона

150 мл белого сухого вина

2 ломтика поджаренного хлеба

4 ломтика сыра "Гауда"

**1** Очистите лук, нарежьте тонкими кольцами и выложите вместе со сливочным маслом и пряностями в большую форму. Установите решетку на уровень 1, накройте форму крышкой и тушите лук (см. установки), время от времени помешивая его.

**2** Добавьте бульон и вино, закройте крышкой и дайте смеси закипеть (см. установки).

**3** Добавьте соль и перец по вкусу и разлейте суп по тарелкам.

**4** Нарежьте мелкими кубиками поджаренный хлеб и разложите по тарелкам. Покройте суп ломтиками сыра и запеките его (см. установки).

## Установка

Тушение лука:

 Микроволны печь 600 Вт, около 10 минут

Кипячение супа:

макс. мощность микровиль, 7-10 минут

Запекание:

 Гриль, большая площадь, сильный нагрев около 10 минут



# Томатный суп с апельсинами

На 4 порции

Ингредиенты:

2 луковицы (по 100 г)

3 ст.л. растит. масла

1 неочищенный апельсин

1 большая банка очищенных томатов (ок. 800 г)

300 мл овощного бульона

2 ч.л. сахара

соль

черный перец

мускатный орех

100 мл сливок

зеленый лук

**1** Репчатый лук почистить и порезать мелкими кубиками. Выложить его в большую форму, добавив масло и пряности. Закрывать крышкой и тушить в соответствии с указаниями,

**2** Очистить апельсин. Порезать цедру на тонкие полосы и отложить в сторону. Выжать сок.

**3** Добавить к луку томаты, овощной бульон, половину апельсинового сока и сахар. Обжарить под крышкой в соответствии с указаниями. В течение этого времени один раз перемешать.

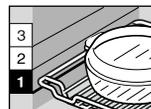
**4** Смешать суп до консистенции пюре. Добавить оставшуюся часть апельсинового сока и кожуру. Заправить по вкусу солью, перцем и мускатным орехом. Добавить сливки.

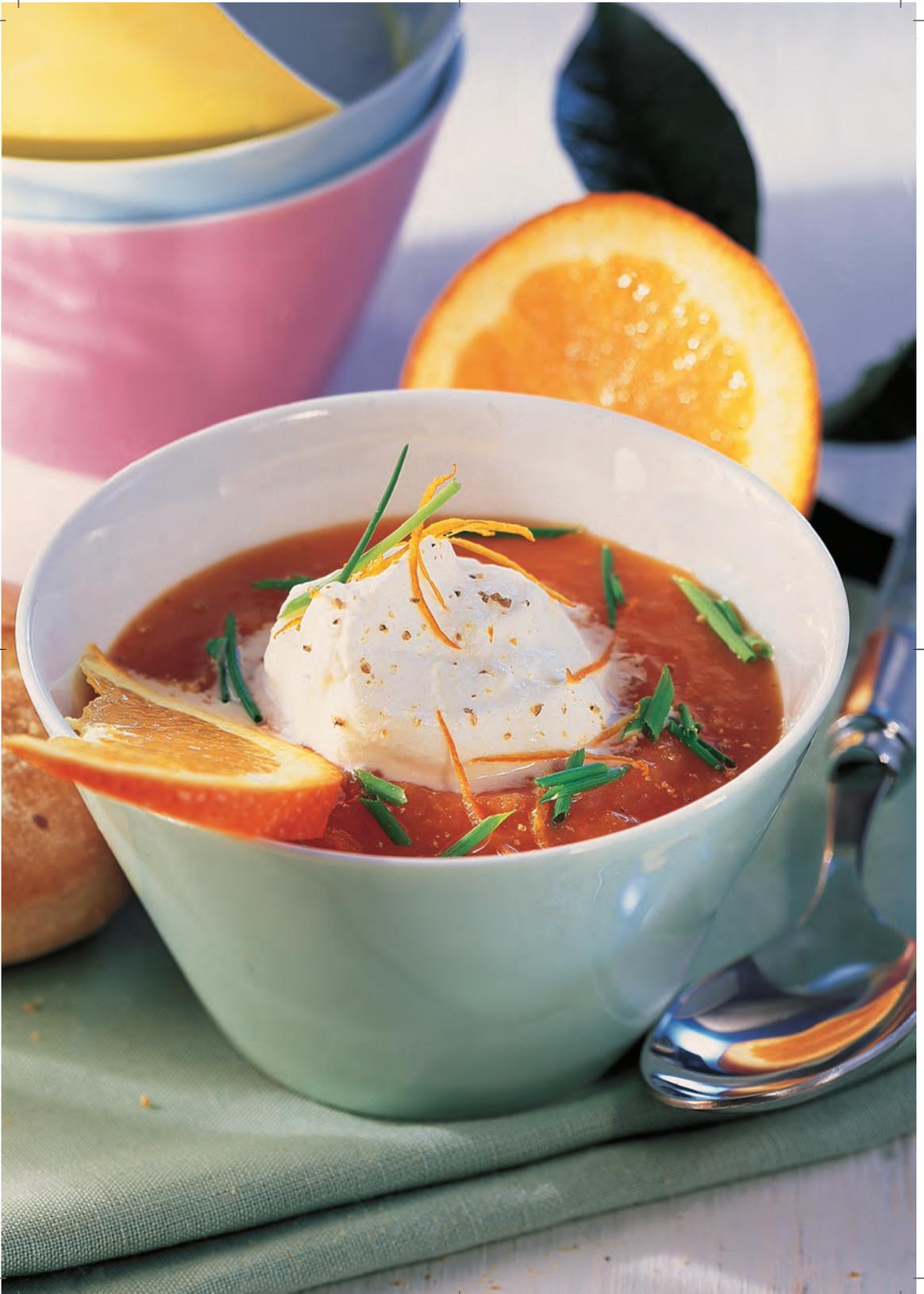
**5** Перед подачей на стол посыпать мелконарезанным зеленым луком.

## Установка

Тушение:  
макс. мощность микроволь, около 3 минут

Приготовление:  
Микроволны 600 Вт, 13-18 минут





# Суп-пюре с сыром и свежей зеленью

На 4 порции

Ингредиенты:

40 г жира

40 г муки

½ л бульона

¼ л молока

⅛ л сливок

200 г плавленого сыра

соль

черный перец

укроп

зеленый лук

**1** Муку с жиром смешать вилкой и придать форму клецки.

**2** Бульон, молоко и сливки вылить в глубокую миску.

**3** Клецку из муки с жиром, плавленый сыр, соль и перец положить в закрытую миску и готовить в соответствии с указаниями.

**4** Затем хорошо перемешать суп, чтобы клецка из муки с жиром и сыр растворились. Вскипятить с закрытой крышкой в соответствии с указаниями.

**5** Попробовать суп на вкус, посыпать рубленой зеленью.

## Установка

Приготовление:

☒ Микроволны 600 Вт,  
10-12 минут

Кипячение:

☒ Микроволны 600 Вт,  
2 минуты



## Вариант:

Можно заправить суп белым вином или 1 ст.л. плавленого сыра с рубленой зеленью. Или добавить в суп другие приправы по вкусу.

## Рекомендации:

Для супов, соусов, пудингов и т. п. всегда используйте глубокую посуду, чтобы содержимое не убежало.

# Баклажанный соус

На 4 порции

Ингредиенты:

1 маленький баклажан  
(около 300 г)

3 ст.л. сметаны

1 небольшой зубчик  
чеснока

1 ч.л. соли

¼ ч.л. перца

2 ст.л. лимонного сока

1 небольшая луковичка

петрушка

3 ст.л. оливк. масла

**1** Баклажан вымыть, в нескольких местах надколоть кожуру вилкой и готовить в открытой посуде в соответствии с указаниями. Затем снять кожуру.

**2** Баклажан со всеми ингредиентами, кроме оливкового масла, смешать до консистенции пюре в миксере или толкушкой.

**3** Постепенно влить масло. Переложить в мисочку и поставить остывать в холодильник.

## Установка

 Микроволны 600 Вт,  
5-7 минут



## Рекомендации:

Баклажанный соус с хлебом - отличная закуска. Просто обмакивайте в соус кусочки хлеба или соленую булочку. Соус можно также намазывать на ломтики хлеба или соленой булочки.

# Соус по-голландски

## На 2-4 порции

### Ингредиенты:

200 г сл. масла

3 яичных желтка

3 ст.л. теплой воды

1-2 ст.л. лимонного сока

1 щеп. сахара

соль

черный перец

**1** Положить масло в стеклянную форму. Накрыть крышкой и растопить масло в соответствии с указаниями. В течение этого времени один раз перемешать.

**2** Добавить в стеклянную форму желток, воду и лимонный сок. Разогреть в открытой посуде в соответствии с указаниями. В процессе приготовления постоянно тщательно перемешивать.

**3** Перемешивать расплавленное масло столовой ложкой под желтковой массой.

**4** Заправить по вкусу сахаром, солью, перцем и разогреть в соответствии с указаниями. Время от времени сильно перемешивать.

## Установка

Растапливание сл. масла:

 Микроволны 360 Вт,  
3-4 минуты

Подогрев желтковой массы:

 Микроволны 90 Вт,  
3-4 минуты

Подогрев соуса:

 Микроволны 360 Вт,  
2-3 минуты



# Соус из томатов с фаршем

На 4 порции

Ингредиенты:

100 г раннего лука

1-2 зубчика чеснока

3 ст.л. растит. масла

300 г смеш. мясн. фарша

соль

черный перец

орегано

порошок паприки

1 маленькая банка  
очищенных томатов  
(400 г)

1-2 ст.л. томатной пасты

100 мл сливок

**1** Очистить ранний репчатый лук и нарезать тонкими кольцами. Выложить в форму, добавив раздавленный зубчик чеснока и растительное масло. Накрыть крышкой и тушить в соответствии с указаниями.

**2** Добавить фарш и приправить. Готовить в открытой посуде в соответствии с указаниями. В процессе приготовления перемешивать, фарш размять вилкой.

**3** Смешать томаты и томатную пасту с фаршем. Готовить в соответствии с указаниями.

**4** Налить в соус сливки.

## Установка

Тушение:

 Микроволны 600 Вт,  
3-4 минуты

Подготовка к приготовлению:

 Микроволны 600 Вт,  
около 5 минут

Приготовление:

 Микроволны 600 Вт, 5-8 минут



# Сырный соус

## На 2-4 порции

### Ингредиенты:

1 ст.л. сл. масла

1 ст.л. рубленого лука

150-200 мл молока

100 мл сливок

3ст. л. тертого сыра с горкой (эмментальского)

1 ст. л. крахмала с горкой

1 щеп. черного перца

1/4 ч.л. соли

**1** Положить в посуду сливочное масло и лук. Обжарить под крышкой в соответствии с указаниями.

**2** Добавить молоко, сливки, сыр и крахмал. Приправить и готовить еще в течение 3-4 мин. В течение этого времени один раз перемешать.

## Установка

Приготовление лука:

☒ Микроволны 600 Вт,  
2-3 минуты

Приготовление соуса:

☒ Микроволны 600 Вт,  
3-4 минуты



## Рекомендации:

Соус хорошо подходит к зеленым овощам: брокколи, брюссельской капусте, луку-порею, белокочанной капусте.

# Малиновый соус

## На 4 порции

### Ингредиенты:

500 г малины

200 мл сока или вина

100 г сахара

2 ст.л. лимонного сока

2-3 ст.л. пищевого  
крахмала

2-3 ст.л. воды

**1** Помыть и очистить малину. Уложить в форму, добавив сок или вино, сахар и лимонный сок.

**2** Развести крахмал в воде и перемешать его с малиной. Вскипятить не закрывая крышкой в соответствии с указаниями. время от времени помешивая.

### Установка

 Микроволны 600 Вт,  
8-10 минут



### Вариант:

Вместо малины можно использовать также мелконарезанную клубнику.

### Рекомендации:

При использовании мороженой малины соус готовится примерно на 5 минут дольше.

# Шоколадный соус

На 2 порции

Ингредиенты:

100 г горького шоколада

100 мл сливок

---

---

---

---

---

---

---

---

**1** Шоколад поломать на кусочки и положить в глубокую миску. Залить сливками и разогреть в открытой посуде в соответствии с указаниями.

**2** Соус крепко взбить, чтобы шоколад полностью растворился.

## Установка

 Микроволны 600 Вт,  
2 минуты



## Вариант:

Для белого шоколадного соуса возьмите 100 г белого шоколада и 80 мл сливок.

## Рекомендации:

Соус можно подавать теплым или холодным, он прекрасно подходит к блюдам с кремом, пудингам, печеным грушам или мороженому.

# Изысканное рагу из крабов

## На 4 порции

### Ингредиенты:

200 г свеж. шампиньонов

1 ст.л. лимонного сока

размолотый в мельнице  
черный перец

250-300 г свеж. крабов

1/2 ч.л. соли

1/4 л бульона

2 ст.л. муки

1 ст.л. размягченного сл.  
масла

3-4 ст.л. сливок

1 ст.л. томат-пасты

1 ч.л. каперсов

1/2 ч.л. карри

1 щеп. кайенского перца

**1** Шампиньоны почистить, вымыть и порезать. Положить в пригодную для микроволн посуду. Сбрызнуть лимонным соком, поперчить. Обжарить под крышкой в соответствии с указаниями.

**2** Крабов обмыть под холодной водой, дать стечь воде и обсушить их между двумя бумажными полотенцами. Разложить на шампиньонах.

**3** Остальные ингредиенты выложить в миску и хорошо перемешать при помощи миксера или кухонного комбайна. Вылить в форму на крабов.

**4** Готовить рагу под крышкой в соответствии с указаниями. По прошествии половины времени приготовления снять крышку и довести до готовности. При этом два - три раза перемешать.

## Установка

Обжаривание шампиньонов:

☒ Микроволны 600 Вт,  
2-3 минуты

Приготовление рагу:

Микроволны 600 Вт, 9-12 минут



## Вариант:

Вместо каперсов можно положить в соус раздавленный зубчик чеснока и добавить 1 ст.л. сметаны.

# Рыба на шпажках

## На 4 порции

### Ингредиенты:

Примерно 600 г филе сайды или морского окуня

1-2 луковицы

2 ст.л. лимонного сока  
соль

2 ст.л. растит. масла

1 лимон

12 шт. больших  
коктейльных помидоров

паприка

чесночный порошок

**1** Рыбное филе обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Нарезать кубиками ок. 3 см толщиной

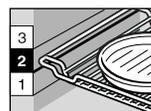
**2** Лук почистить и очень мелко порубить. Выложить в миску, добавить лимонный сок, соль и оливковое масло и хорошо перемешать. В полученной смеси обвалить кубики рыбы и поставить мариноваться прим. на 1 час в прохладное место.

**3** Разрезать лимон на восемь частей. Поочередно нанизать на деревянные шпажки рыбу, коктейльные помидоры, дольки лимона и выложить в форму. Готовить в соответствии с указаниями.

**4** Перед подачей на стол рыбу посолить и приправить паприкой и чесночным порошком.

## Установка

 Гриль с конвекцией  
230-250 °C и  
 микроволны 180 Вт,  
15-20 минут



## Рекомендации:

Деревянные шпажки следует замочить в воде минимум на один час. Для этого наполните большую емкость водой и положите туда шпажки. Придавите тяжелым предметом, напр., миской.



# Рулетики из камбалы с петрушкой

## На 4 порции

### Рыба:

8 свежих филе камбалы

соль

сок ½ лимона

20 г сл. масла для формы

3-4 ст. л. рубленой зелени петрушки

### Для соуса:

60 г тертого сыра

20 г размягченного сл. масла

немного белого вина

черный перец

2-3 ст.л. сливок

2 ст.л. рубленой зелени петрушки

**1** Филе камбалы обмойте под холодной водой и обсушите бумажным полотенцем. После этого посолите, сбрызните лимонным соком и одну сторону посыпьте петрушкой.

**2** Смажьте форму для запекания жиром. Сверните кусочки филе в рулетики и сколите каждый рулетик зубочисткой. Плотнo уложите их рядами в форму.

**3** Смешайте сыр, масло, белое вино, перец и сливки. Залейте этой смесью рыбу и поставьте тушиться (см. установки).

**4** Перед подачей на стол посыпьте зеленью петрушки.

## Установка

-  Гриль, большая площадь, средний нагрев
- и
-  Микроволны 600 Вт, 12-17 минут



# Запеченное филе морского окуня со шпинатом

На 4 порции

Ингредиенты:

1 упаковка  
свежемороженого  
шпината (300 г),  
разморозить

сок половины лимона

черный перец

чесночная соль

4 куса свежего филе  
морского окуня  
(по 150 г)

сок половины лимона

соль

черный перец

50 г тертого сыра

2 ст.л. панировочных  
сухарей

2 зубчика чеснока,  
мелконарубленных

**1** Уложить размороженный шпинат в форму для запеканки. Спрыснуть лимонным соком, приправить перцем и чесночной солью.

**2** Помыть филе, приправить его солью и перцем. Выложить филе на шпинат.

**3** Смешать сыр с панировочными сухарями и мелконарубленным чесноком, посыпать филе получившейся массой.

**4** Готовить в соответствии с указаниями в открытой посуде.

## Установка

 Гриль с конвекцией  
190-210 °C и

 Микроволны 360 Вт,  
15-20 минут



# Рыба в томате

## На 4 порции

### Ингредиенты:

30 г сл. масла

30 г муки

100 мл рыбного бульона

1 пак. томат-пасты с травами (370 г)

2 ст.л. сливок

соль

черный перец

400 г.  
свежемороженой  
рыбы, например  
морского окуня

2 ст.л. лимонного сока

2 очищенных помидора  
прованские травы

**1** Выложить сливочное масло в форму, накрыть крышкой и растопить в соответствии с указаниями. Хорошо перемешать муку с рыбным бульоном и добавить в масло.

**2** Добавить томат-пасту и сливки. Перемешать. Довести соус до кипения в открытой посуде. Добавить соль и перец по вкусу.

**3** Положить замороженное филе рыбы с плоскую форму для запеканки. Сбрызнуть рыбу лимонным соком. Помидоры нарезать кружками и обложить ими рыбу.

**4** Залить рыбу горячим соусом и готовить, не накрывая крышкой.

**5** Приправить прованскими травами и подавать на стол.

## Установка

Растапливание сл. масла:

 Микроволны 360 Вт,  
около 2 минут

Кипячение соуса:

 Микроволны 600 Вт,  
около 5 минут

Приготовление рыбы:

 Микроволны 600 Вт, 30-35 минут



## Рекомендации:

Вместо рыбного бульона можно взять 50-100 мл белого вина.

# Отварная форель

## На 2 порции

### Для соуса:

70 мл уксуса

150 мл воды

перец горошком

1 небольшая луковица

50 г. порезанной  
кружками моркови

1 небольшой лавровый  
лист

2-3 яг. можжевельника  
(раздавить)

### Рыба:

2 свежих форели  
прим. по 400 г  
(выпотрошенных)

### Для сервировки:

сок половины лимона

рубленая зелень

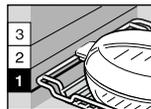
**1** Все ингредиенты для соуса смешать в продолговатой посуде. Накрыть крышкой и разогреть соус в соответствии с указаниями.

**2** Обмыть рыбу под холодной водой. Выложить рыбу в соус, накрыть крышкой и запекать в соответствии с указаниями.

## Установка

Разогрев соуса:  
макс. мощность микровиль,  
около 2 минут

Приготовление:  
☒ Микроволны 600 Вт,  
10-15 минут



# Лазанья с лососиной

На 2 порции

Ингредиенты:

1 луковица (ок. 90 г)

1 ст.л. сл. масла

1 ст.л. муки с горкой

300 мл молока

150 мл сливок

соль

черный перец

2 ст.л. лимонного сока

1 кочан кольраби  
(ок. 300 г)

жир для формы

½ пучка укропа

200 г нарезанной  
ломтиками копченой  
лососины

6-8 пластин теста для  
лазаньи

50 г мелко натертого  
эмментальского сыра

**1** Лук порезать на мелкие кубики и выложить в форму со сливочным маслом. Накрыть форму крышкой и тушить в соответствии с указаниями. Добавить муку, молоко и сливки. Перемешать. Хорошо заправить соус солью, перцем и лимонным соком. В соответствии с указаниями довести смесь до кипения в открытой посуде, время от времени помешивая.

**2** Кольраби вымыть, почистить и разрезать на две части. Порезать поперек на очень тонкие ломтики.

**3** Смазать плоскую форму для запеканки жиром.

**4** Вымыть укроп под струей воды, выбрать пару красивых веточек, остальное мелко порубить и смешать с соусом.

**5** Залить дно формы полученным соусом бешамель. Слойми выложить ломтики кольраби и лососины и пластины теста для лазаньи. Каждый слой заливать соусом бешамель. Последним вылить оставшийся соус. Посыпать эмментальским сыром и запекать в соответствии с указаниями.

## Установка

Тушение лука:

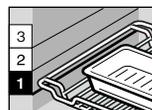
 Микроволны 600 Вт,  
около 5 минут

Кипячение соуса:

 Микроволны 600 Вт,  
около 8 минут

Приготовление лазаньи:

 Гриль с конвекцией 180-190 °С и  
микроволны 360 Вт, 15-20 минут



# Мусс из лосося

## На 4 порции

### Ингредиенты:

2 куска филе копченого лосося

250 г. свежего филе лосося

2 ст.л. лимонного сока  
соль

4 пластинки желатина

150 мл сливок

1-2 ст.л.  
мелконарезанного укропа

лимонный сок

соль

черный перец

**1** Разрезать пополам куски филе копченого лосося и разложить в 4 формочки для суфле (Ø 9 см).

**2** Посолить свежее филе лосося, уложить в посуду и полить лимонным соком. Накрыть крышкой и готовить в соответствии с указаниями.

**3** По окончании приготовления сделать пюре из филе лосося.

**4** Размочить желатин в соответствии с указаниями на упаковке. Затем переложить в небольшую форму и растопить в соответствии с указаниями.

**5** Взбить сливки и смешать половину сливок с пюре из лосося. Добавить желатин и вторую половину сливок.

**6** Заправить по вкусу получившуюся смесь укропом, лимонным соком, солью и перцем. Распределить смесь по формам и оставить остывать примерно на час. После этого выложить мусс на тарелку.

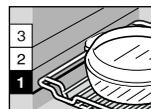
## Установка

Приготовление филе лосося:

☰ Микроволны 600 Вт,  
4-5 мин

Чтобы растопить желатин:

☰ Микроволны 180 Вт,  
20-50 с



## Рекомендации:

Подавайте мусс из лосося с зеленым салатом и багетом.

# Стейки из лосося в соусе из сладкого лимона

На 4 порции

Ингредиенты:

4 стейка из лосося  
(по 250 г)

соль

свежемолотый черный  
перец

1 яичный желток

100 мл рыбного бульона

200 мл сливок

сок 2 сладких лимонов

1 щеп. сахара

соль

черный перец

1-2 ст.л. муки

4 ст.л. воды

1 пучок укропа

**1** Стейки из лосося обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Посолить, поперчить и уложить в стеклянную форму.

**2** Смешать желток с рыбным бульоном, сливками, соком сладкого лимона, сахаром и специями.

**3** Залить стейки из лосося соусом и запекать в открытой посуде в соответствии с указаниями. По окончании приготовления вынуть рыбу и поместить в теплое место.

**4** Смешать муку с водой, добавить сок сладкого лимона. Вскипятить в соответствии с указаниями. В течение этого времени один раз перемешать.

**5** Добавить в соус зелень укропа и подавать к лосося.

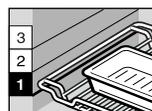
## Установка

Приготовление:

Микроволны 600 Вт,  
20-25 минут

Кипячение соуса:

макс. мощность микроволн,  
около 2 минут





# Креветки в чесноке со сливками

На 2 порции

Ингредиенты:

300 г свежих очищенных креветок

3 зубчика чеснока

3-5 ст.л. растительного масла

100 мл сливок

50 г сметаны

1 ч.л. пищ. крахмала

тертая цедра одного лимона

соль

черный перец

**1** Выложить креветки, раздавленный зубчик чеснока и растительное масло в форму. Накрыть крышкой и готовить в соответствии с указаниями. В течение этого времени один раз перемешать.

**2** Смешать оставшиеся ингредиенты со сливками. Перемешать с креветками, посолить, поперчить. Разогреть в соответствии с указаниями.

## Установка

Приготовление креветок:

☒ Микроволны 600 Вт, 5-6 минут

Разогрев:

☒ Микроволны 600 Вт, около 2 минут



## Рекомендации:

Подавать креветки с багетом.

# Половинки цыпленка с овощами

На 4 порции

Ингредиенты:

200 г моркови

200 г кабачка цуккини

1 стебель лука-порея

200 г шампиньонов

50 мл бульона из птицы

1 ч.л. пищ. крахмала

1 потрошенный цыпленок (1200 г)

соль

черный перец

паприка

3 ст.л. растит. масла

50 мл сливок

**1** Почистить овощи. Морковь и цуккини порезать кружочками. Лук порезать кольцами, а шампиньоны разделить на четыре части.

**2** Смешать бульон из птицы с пищевым крахмалом и вместе с овощами перелить в большую форму для запеканки. Готовить в соответствии с указаниями.

**3** Разрезать цыпленка на две части. Смешать с маслом соль, перец и паприку. Смазать половинки цыпленка маслом со специями и выложить на овощи.

**4** В соответствии с указаниями довести до готовности и подрумянить.

**5** Вынуть половинки цыпленка и поставить в теплое место. Добавить сивки в овощи и перемешать. Овощи разогреть в открытой посуде в соответствии с указаниями.

## Установка

Приготовление овощей:  
макс. мощность микроволн,,  
3 минуты

Приготовление и подрумянивание:  
☒ Гриль с конвекцией  
170-190 °C и  
☒ Микроволны 360 Вт,  
35-40 минут



Разогрев овощей:  
макс. мощность микроволн,  
2-3 минуты

# Фаршированные грудки индейки

На 4 порции

## Ингредиенты:

1 кг грудки индейки

50 г раннего репчатого лука

несколько листочков лимонной мяты

100 г домашнего сыра с травами

соль

черный перец

паприка

100 мл воды

ок. 1 ст.л. пищевого крахмала

ок. 500 мл куриного бульона

**1** Грудку индейки обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем.

**2** Почистить ранний репчатый лук и нарезать его тонкими кольцами. Выложить в небольшую форму, накрыть крышкой, поставить на решетку на уровень 1 и готовить в соответствии с указаниями. Смешать ранний репчатый лук и лимонную массу с домашним сыром. Приправить солью, перцем и паприкой.

**3** В каждом кусочке филе индейки сделать надрез в виде кармашка и залить в него сырную массу. Сколоть надрезы по периметру зубочистками и стянуть их ниткой крест накрест. Хорошо приправить солью, перцем и паприкой.

**4** Уложить грудки индейки с плоскую форму и добавить воды. В соответствии с указаниями довести до готовности и подрумянить. Через 30 минут перевернуть и добавить немного бульона.

**5** По истечении времени жарения вынуть мясо и поставить в теплое место. Смешать оставшийся бульон и пищевой крахмал и добавить в сок, оставшийся после жарения. Довести соус до кипения в соответствии с указаниями, время от времени помешивая.

## Установка

Приготовление раннего репчатого лука:

 Микроволны 600 Вт, 2-3 минуты

Приготовление и подрумянивание грудок индейки:

 Горячий воздух 170-190 °C и

 Микроволны 180 Вт, 60-65 минут



Кипячение соуса:

макс. мощность микровиль, 2-3 минуты



# Запеченное филе из грудки цыпленка с брокколи

На 4 порции

Ингредиенты:

200 г брокколи

2 ст.л. воды

1 маленький красный стручок сладкого перца (ок. 120 г)

100 г терт.сыра "Гауда"

4 филе из грудки цыпленка (по 150 г)

соль

черный перец

**1** Кочешки брокколи вымыть, почистить, большие кочешки разделить на части. Выложить брокколи в небольшую форму и залить водой. Накрыть крышкой и, в соответствии с указаниями, жарить на решетке на уровне 1.

**2** Сладкий красный перец вымыть, вычистить и нарезать маленькими кубиками.

**3** Филе из грудки цыпленка обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Посолить, поперчить и уложить в форму для запеканки.

**4** Смешать кочешки брокколи с паприкой и 50 г сыра "Гауда" и распределить по филе. Посыпать сверху оставшимся сыром.

**5** Филе из грудки цыпленка готовить и запекать в соответствии с указаниями.

## Установка

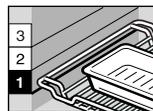
Обжаривание брокколи:

 Микроволны 600 Вт, 5 минут

Приготовление и запекание:

 Гриль с конвекцией 190-210 °C и

 Микроволны 360 Вт, 20-25 минут



# Рулетики из индейки со шпинатом

На 4 порции

Ингредиенты:

4 тонких шницеля из индейки (по 100-150 г)

соль

черный перец

200 г домашнего сыра с зеленью

300 г листовой шпинат глубокой заморозки, размороженный

1 стручок красного сладкого перца (150 г)

2 зубчика чеснока

соль

черный перец

100 г тертого сыра

**1** Шницели из индейки промыть, высушить бумажным полотенцем и приправить солью и перцем. Смазать одну сторону третьей частью домашнего сыра.

**2** Смешать размороженный листовой шпинат, раздавленный чеснок, соль и перец. Третью часть этой смеси распределить на шницелях.

**3** Вычистить и нарезать сладкий красный перец маленькими кубиками. Третью часть кубиков паприки распределить на шницелях. Свернуть шницели из индейки в рулетики и сколоть их деревянными шпажками.

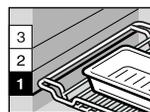
**4** Смешать оставшуюся часть кубиков паприки, шпинат и две трети домашнего сыра с зеленью. Выложить смесь в плоскую форму. Положить туда рулетики из индейки.

**5** Смешать оставшийся домашний сыр с тертым сыром и распределить смесь по рулеткам.

**6** Готовить в открытой посуде в соответствии с указаниями.

## Установка

- Верхний / нижний жар 180-200 °C и
- Микроволны 360 Вт, 25-30 минут



# Пикантная птица, фаршированная брокколи

На 4-6 порций

Ингредиенты:

200 г моркови  
брусочками

100 г кабачка цуккини,  
нарезанного тонкими  
ломтиками

150 г брокколи

400 г грудки индейки

250 г вареной ветчины

3 яичных белка

300 мл сливок

соль

черный перец

кайенский перец

½ ч.л. порошка паприки

сл. масло для формы

**1** Уложить морковь в посуду и сбрызнуть водой. Морковь закрыть крышкой и поставить на решетку на уровень 1, готовить 3-4 минуты. Добавить цуккини и брокколи, снова накрыть крышкой и готовить еще 5-6 минут. Обсушить овощи и отставить в сторону.

**2** Грудку индейки обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Мясо птицы и ветчину порезать кубиками и смешать до консистенции пюре в кухонном комбайне.

**3** Взбить яичные белки. Добавить вместе со сливками и пряностями к массе из птицы и еще раз хорошо перемешать.

**4** Смазать форму жиром. Выложить в середину кабачок цуккини, рядом положить несколько морковин и накрыть половиной массы из птицы. Сверху по середине уложить брокколи. По бокам выложить оставшиеся брусочки моркови. Добавить оставшуюся массу.

**5** Накрыть форму пленкой для микроволновых печей и готовить в соответствии с указаниями.

**6** По окончании приготовления снять пленку. Вынимать блюдо только через 10 минут.

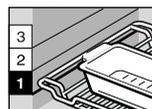
## Установка

Приготовление овощей:

 Микроволны 600 Вт,  
8-10 минут

Приготовление:

 Микроволны 360 Вт, около 45 минут





# Индейка в беконе

## На 4 порции

### Ингредиенты:

400 г грудки индейки

черный перец

карри

200 г сырокопченого бекона

1 маленькая банка персиков (ок. 150 г)

3 ст.л. острого или обычного соуса манго

немного коньяка

½ ч.л. карри

1 щепотка корицы

50 г терт.сыра (напр., эмментальского)

**1** Индейку обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Порезать мясо кубиками по 3 см, приправить перцем и карри. Каждый кубик завернуть в тонкий ломтик бекона.

**2** Все ингредиенты кроме сыра положить в плоскую форму и тщательно перемешать.

**3** Выложить завернутые кубики индейки и посыпать сыром. Готовить в соответствии с указаниями.

## Установка

-  Гриль, большая площадь, сильный
- и
-  Микроволны 360 Вт, 15-18 минут



# Утка в апельсиновом соусе

## На 4 порции

### Ингредиенты:

парная молодая утка  
весом 1,5-1,7 кг

соль, черный перец

### Для соуса:

4 ст.л. апельсинового  
желе

150 мл апельсинового  
сока

150 мл бульона из  
птицы

15 мл соевого соуса

15 г жженого сахара

10 г крахмала

**1** Утку быстро обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Проколоть кожу в нескольких местах вилкой. Посолить и поперчить внутри и снаружи.

**2** Выложить утку грудкой вниз в стеклянную форму и жарить в соответствии с указаниями.

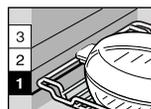
**3** Тем временем приготовить соус. Для этого вылить апельсиновый сок, апельсиновое желе, бульон из птицы и соевый соус в кастрюлю, добавить сахар и распустить на слабом огне при постоянном помешивании.

**4** Смешать крахмал с небольшим количеством воды и подмешать в соус. Вскипятить и подавать к утке.

## Установка

 Гриль с конвекцией  
200-220 °C и

 Микроволны 180 Вт,  
около 70 минут



Через 40 минут перевернуть  
Через 65 минут снять крышку.

## Вариант:

Апельсиновое желе имеет горьковатый привкус. Вместо него можно взять абрикосовый конфитюр.

# Грудка утки по-азиатски

## На 4 порции

### Ингредиенты:

2 кусочка филе грудки утки (по 300 г)

соль, черный перец

300 г моркови

1 пучок раннего репчатого лука

100 г побегов бамбука

150 г побегов бобов "мунго"

1 ст.л. растит. масла

150 мл куриного бульона

5 ст.л. соевого соуса

2 ст.л. шерри

2 ч.л. кленового сиропа

соль, черный перец

порошок чили

2 ст.л. жареных орехов кешью

**1** Филе грудки утки быстро обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Острым ножом надрезать жировой слой в виде косой клетки. Натереть солью и перцем. Выложить филе на решетку кожей вниз и жарить в соответствии с указаниями.

**2** Морковь почистить и порезать наискосок на кружочки. Ранний лук помыть, почистить и разрезать на четвертинки.

**3** Вылить в сковороду одну ст.л. растительного масла. Обжарить в нем морковь и лук. Влить куриный бульон, соевый соус и шерри. Поварить в течение прим. 5 мин с открытой крышкой.

**4** Подмешать побеги бамбука и бобов "мунго". Заправить кленовым сиропом, солью, перцем и порошком чили.

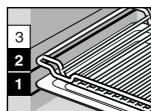
**5** Нарезать филе грудки утки на тонкие полоски и разложить на овощах. Посыпать сверху орехами кешью.

## Установка

 Гриль, большая площадь, сильный

и  Микроволны 90 Вт, 18-22 минуты

Через 10 минут перевернуть



## Рекомендации:

Налейте 50 мл воды в универсальный противень.



# Ростбиф по-средиземноморски

На 4 порции

Ингредиенты:

500 г картофеля

1 пучок суповой зелени  
(морковь, сельдерей,  
зеленый лук)

1 луковица (ок. 120 г)

1 стручок красного  
сладкого перца (150 г)

1 маленький баклажан  
(300 г)

1 маленький кабачок  
цуккини (100 г)

2 помидора

соль

черный перец

1-2 зубчика чеснока

1 кг говядины для  
ростбифа

1 ч.л. орегано

½ ч.л. прованских трав

соль

черный перец

**1** Картофель и овощи почистить и порезать на мелкие кубики. Выложить морковь и картофель в большую форму.

**2** Мясо обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Жировой слой надрезать в виде косой клетки. Посолить, поперчить и приправить жаркое травами со всех сторон. Уложить жировым слоем вниз на картофель и морковь.

**3** Готовить и запекать мясо в открытой форме в соответствии с указаниями. Через 25 мин перевернуть. Остальные овощи смешать с пряностями распределить вокруг жаркого и тушить в открытом противне до готовности.

## Установка

 Горячий воздух  
170-190 °C и  
 Микроволны 180 Вт,  
25 минут и 90 Вт  
35-45 минут



# Филе в пряной «рубашке»

На 4 порции

Ингредиенты:

1 сетка для мяса  
(продается в магазине)

1 пучок петрушки

1 пучок зеленого лука

50 мл сливок

30 г панировочных  
сухарей

1 ч.л. дижонской  
горчицы

кайенский перец

свежемолотый черный  
перец

400 г колбасного фарша  
из телятины

1 кусок свиного филе  
(прим. 500 г)

3 ломтика вареной  
ветчины

50 мл воды

**1** Положить сетку в теплую воду.

**2** Зелень обмыть под холодной водой, обсушить салфеткой, обрезать стебли. Зелень очень мелко порубить. Смешать со сливками, толчеными сухарями, горчицей и приправами. Добавить колбасный фарш из телятины и перемешать.

**3** Филе обмыть под холодной водой, обсушить салфеткой, посолить, поперчить и завернуть в ветчину.

**4** Вынуть сетку из воды, дать обсохнуть и расстелить на рабочей поверхности в прямоугольник. Распределить на ней травяную массу по длине филе и по ширине в два раза больше, чем филе.

**5** Положить филе в середину и завернуть в сетку. Травяная масса должна покрывать филе целиком. Завернуть концы и выложить швом вниз в форму для запеканки. Добавить воды. Жарить в открытой посуде в соответствии с указаниями.

**6** Готовое филе оставить еще на 5 мин, перед тем как нарезать.

## Установка

 Горячий воздух 200-220 °C  
и

 Микроволны 180 Вт,  
35-45 минут

Дать постоять около 5 минут



## Рекомендации:

Сетку можно приобрести в магазине.

# Телятина на шпажках по-китайски

## На 4 порции

### Ингредиенты:

600 г постной телятины

### Для приготовления соуса:

100 г соленого арахиса

4-5 ст. л. соевого соуса

1 ст. л. соуса чили

3-4 ст. л. лимонного сока

15 г жженого сахара

300 мл бульона из птицы

**1** Телятину быстро обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Порезать на кубики толщиной ок. 2 см. и насадить на металлические шпажки. Положить на большую тарелку.

**2** Для приготовления соуса смешать все ингредиенты в миксере или кухонном комбайне до консистенции пюре. Выложить половину соуса на шпажки. Поставить на холод минимум на 2 часа.

**3** Выложить шпажки в форму для запекания и жарить в соответствии с указаниями.

**4** Тем временем поставить остальной соус на огонь, довести до кипения и варить в течение прим. 15 мин.

**5** Подавать с мясом.

## Установка

-  Гриль, большая площадь, средний нагрев, и
-  Микроволны 90 Вт, 20-30 минут

Прибл. через 15 минут перевернуть.



## Вариант:

Можно взять другое мясо, напр., свинину или грудку индейки.

## Рекомендации:

Деревянные шпажки следует замочить в воде минимум на один час. Для этого наполните большую емкость водой и положите туда шпажки. Придавите тяжелым предметом, напр., миской.



# Гуляш по-венгерски

## На 4 порции

### Ингредиенты:

400 г репчатого лука

2 зубчика чеснока

500 г говяжьего гуляша

черный перец

1 большой красный  
стручок сладкого перца

1 ст.л. сладкой паприки

1 ч.л. розовой паприки

1 ч.л. уксуса

1 маленькая банка  
очищенных томатов  
(ок. 400 г)

соль

2 лавровых листа

1 ч.л. муки

10 г топленого масла

соль и черный перец

1 ст.л. сметаны по  
желанию

**1** Лук и чеснок почистить. Луковицы разрезать на восемь частей, чеснок порезать на тонкие кружочки. Мясо поперчить. Сладкий перец помыть, удалить зернышки и порезать кусочками. Все ингредиенты выложить в подходящую посуду с крышкой.

**2** Сделать из муки и топленого масла комок и положить к гуляшу. Закрывать посуду крышкой и готовить в соответствии с указаниями. В течение этого времени один раз перемешать.

**3** По истечении времени приготовления оставить еще на 10 мин в выключенной духовке. Затем добавить соль и перец по вкусу и заправить по желанию сметаной.

## Установка

Горячий воздух 220-240 °C и  
Микроволны 180 Вт,  
55-65 минут  
Дать постоять около 10 мин



# Мясной рулет с сыром

## На 4 порции

### Ингредиенты:

1 размоченная булочка

800 г рубленого фарша из говядины

100 г нарезанного кубиками твердого сыра, напр., эмментальского

2 яйца

2 ст.л. рубленой зелени петрушки

1 луковица (ок. 80 г)

по одному стручку красного, желтого и зеленого сладкого перца (по 120 г)

соль

черный перец

2 ст.л. растит. масла

80-100 г воды

**1** Булку размочить и хорошо отжать.

**2** Смешать мясной фарш с булкой, яйцами, петрушкой, рисом и нарезанным кубиками сыром.

**3** Лук и сладкий перец почистить, порезать кубиками и добавить в фарш. Добавить соль и перец по вкусу.

**4** Смазать стеклянную форму растительным маслом. Мокрыми руками сформовать из фарша рулет. Выложить в посуду и добавить воды. Готовить в соответствии с указаниями.

## Установка

 Гриль с конвекцией  
190-210 °C и

 Микроволны 600 Вт,  
10 минут и 180 Вт,  
ок. 50 минут



## Вариант:

Можно взять фарш из свинины или баранины.

# Филе "Веллингтон"

## На 4 порции

### Ингредиенты:

- 1 кг говяжьего филе
- 1 ст.л. топленого масла
- 1 ч.л. кайенского перца
- 2 ч.л. черного перца, соль

### Для теста:

500 г слоеного теста (примерно 2 пакета замороженного теста)

- 1 яичный желток
- 1 ст.л. молока

### Для фарша:

- 50 г сл. масла
- 1 луковица
- 100 г свеж.шампиньонов
- 1 размоченная булочка
- 300 г колбасного фарша из телятины
- 2 яйца
- ½ ч.л. соли
- ½ ч.л. черного перца
- 3-4 ст.л. рубленой зелени
- 2 ст.л. толч. сухарей

**1** Разморозить слоеное тесто, как указано на упаковке.

**2** Филе обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Обжарить на плите с обеих сторон в топленом масле в течение прим. 15 мин. Дать остыть и приправить.

**3** Для приготовления фарша порубить лук и пассеровать в масле. Шампиньоны почистить, порезать на тонкие кружочки и потушить с луком. Булочку хорошо отжать и также потушить. Выложить полученную массу в миску и дать немного остыть. Добавить остальные ингредиенты и выместить в пластичную массу.

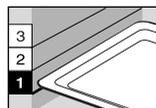
**4** Раскатать слоеное тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности. Отложить немного теста для украшения. Выложить две трети фарша в середину теста и разровнять.

**5** Положить филе, намазать остальной фарш, завернуть края теста наверх и положить этой стороной вниз на выложенный пергаментной бумагой универсальный противень. Края теста слегка защипнуть. Нарезать остальное тесто на полосы, смочить нижнюю сторону водой и украсить "рубашку" из теста. Затем смазать взбитым яичным желтком.

**6** Оставить филе еще на 10-15 мин. Тем временем разогреть духовку и запекать филе в соответствии с указаниями.

## Установка

Предварительный разогрев  
☐ Верхний / нижний жар  
190-210 °C 45-55 минут







# Мясная запеканка

## На 4-6 порций

### Ингредиенты:

4 отбивные из свинины  
или телятины (по 200 г)

соль

черный перец

10 головки лука-шалот

4 томата без кожицы

1 стакан шампиньонов  
кружками  
(примерно 300 г)

200 г вареной ветчины

100 г плавленого сыра

200 мл молока

3 ч.л. пищ. крахмала

1 пакетик  
свежемороженой  
петрушки

200 г терт.сыра "Гауда"

**1** Отбивные обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Посолить и поперчить, каждую отбивную разрезать на три части.

**2** Почистить лук-шалот и нарезать его кольцами. Томаты нарезать кружками, а вареную ветчину - полосками.

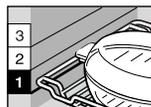
**3** Выложить слоями отбивные, лук-шалот, томаты, шампиньоны и вареную ветчину в форму для запеканки.

**4** Смешать плавленый сыр с молоком, пищевым крахмалом, солью, перцем и петрушкой. Распределить массу по запеканке. Посыпать сверху сыром.

**5** Выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Гриль с конвекцией  
170-190 °C и  
 Микроволны 360 Вт,  
45-50 минут



## Вариант:

Добавьте 3 ст.л. томатной пасты в молочно-сырную массу.

# Отбивные с шампиньонами

## На 4 порции

### Ингредиенты:

500 г мяса для шницеля

соль

черный перец

3 луковицы (по 80 г)

2 ст. л. сл. масла

300 г шампиньонов

2 маленьких  
маринованных огурца  
(около 70 г)

200 мл мясного бульона

1 стакан сметаны (200 г)

3 ст. л. темного  
загустителя для соуса

**1** Обмойте мясо под холодной водой и обсушите бумажным полотенцем. Нарежьте шницель узкими полосками и посыпьте солью и перцем. Очистите лук и нарежьте его кольцами.

**2** Мясо, лук и масло выложите в форму, накройте крышкой и немного потушите, время от времени помешивая (см. установки).

**3** Шампиньоны очистите и нарежьте дольками вместе с маринованными огурцами.

**4** Добавьте в мясо шампиньоны, огурцы, мясной бульон и сметану. Подмешайте загуститель для соуса. Закройте крышкой и доведите до готовности в соответствии с установками. В ходе приготовления перемешайте один раз.

## Установка

Предварительное тушение:

 Микроволны 600 Вт,  
5-8 минут

Доведение до готовности:

 Микроволны 600 Вт,  
15-20 минут



## Вариант:

Вместо мяса для шницелей можно взять шницель из индейки.

# Свинина под экзотическим соусом

На 2 порции

Дно:

1 свиное филе куском  
около 300-350 г

немного сл. масла

тимьян

черный перец

Для соуса:

1/2 ч.л. соли

1 ч.л. соевого соуса

1 ст.л. сл. масла

1/2 ч.л. пищ. крахмала

5 ст.л. ананасов с соком

3 ст.л. бренди

3 ст.л. сливок

1 ч.л. порошка карри

соль

**1** Свиное филе обмыть под холодной водой, обсушить бумажным полотенцем и приправить. Положить в пригодную для микроволн посуду. Посыпать настроганным сливочным маслом, накрыть крышкой и обжарить в соответствии с указаниями.

**2** Тем временем смешать ингредиенты для соуса, добавить к филе и довести до готовности под крышкой.

## Установка

Обжаривание мяса:

☒ Микроволны 600 Вт,  
4-6 минут

Приготовление:

☒ Микроволны 600 Вт,  
4-6 минут



# Баранья нога в горчичной корочке с зеленью

На 4 порции

Ингредиенты:

3 веточки тимьяна

3 листика шалфея

1 ст. л. листиков розмарина

1-2 зубчика чеснока

2-3 ст. л. острой горчицы

1 ст.л. оливкового масла

1 баранья нога без кости (ок. 1,5 кг)

соль

черный перец

100 мл воды

1-2 ст. л. пищевого крахмала

500 мл бульона

**1** Мелко порубить зелень и раздавить чеснок. Смешать в пасту зелень и чеснок с горчицей и растительным маслом.

**2** Баранью ногу обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Посолить, поперчить, стянуть ниткой и уложить в форму жировым слоем вниз. Добавить воду, готовить и жарить в открытой посуде в соответствии с указаниями. По истечении прим. 30 минут перевернуть мясо и обмазать пастой.

**3** После приготовления вынуть мясо из формы, завернуть в фольгу и поместить в теплое место.

**4** Для соуса смешать бульон и пищевой крахмал и добавить в сок, оставшийся после жарения. Довести соус до кипения в соответствии с указаниями, помешивая.

## Установка

Приготовление и жарение бараньей ноги:

 Гриль с конвекцией

150-170 °С и

 Микроволны 180 Вт, 60-70 минуты.

Прим. через 30 минут мясо перевернуть.

Приготовление соуса:

Макс. мощность микроволн, 2-3 минуты



## Вариант:

Можно добавить в соус немного красного вина.



# Голубцы в томатном соусе

На 4-6 порций

## Ингредиенты:

1 кочан белокочанной  
капусты

## Фарш:

1 булочка

1 маленькая луковица,  
рубленая

500 г смеш.мясн.фарша

1 яйцо

соль

черный перец

50 г овечьего сыра

12 тонких ломтиков сала  
с окорока

400 г томатная паста с  
травами

**1** Капусту почистить и вырезать кочерыжку. Положить в кастрюлю с водой и довести до кипения на конфорке. Затем уменьшить ступень нагрева и ок. 10 минут варить на медленном огне, чтобы отделить листья. Вынуть кочан из кастрюли и отделить шесть больших листьев.

**2** Булку размочить и хорошо отжать. Смешать мясной фарш с булкой, яйцами и луком. Фарш приправить, разделить на шесть частей. Положить вовнутрь каждой части кусочек овечьего сыра.

**3** Завернуть фарш в капустные листья. Сколоть зубочисткой и завернуть каждый голубец в два ломтика сала с окорока.

**4** Выложить томатную пасту в посуду. Уложить голубцы и готовить в соответствии с указаниями в открытой посуде.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
170-190 °C

и

 Микроволны 360 Вт,  
25-30 минут



## Рекомендации:

Из оставшейся капусты можно приготовить овощной гарнир или салат.

# Овощи с цветной капустой и брокколи

На 4 порции

Ингредиенты:

1 красная луковица  
(ок. 100 г)

1-2 зубчика чеснока

2 ст.л. растит. масла

300 г цветной капусты

300 г брокколи

50 мл овощного бульона

соль

кайенский перец

имбирь

**1** Очистить лук и порезать его кубиками. Выложить в форму, добавив раздавленный зубчик чеснока и растительное масло. Накрыть крышкой и тушить в соответствии с указаниями.

**2** Промыть кусочки цветной капусты и брокколи, добавить их к луку. Влить бульон. Заправить овощи приправами по вкусу.

**3** Готовить в закрытой посуде в соответствии с указаниями, время от времени помешивая.

## Установка

Тушение:

 Микроволны 600 Вт,  
3 минуты

Приготовление:

 Микроволны 600 Вт,  
15-20 минут



# Запеченные кабачки цуккини

## На 2-4 порции

### Ингредиенты:

2 длинных кабачка  
цуккини (по 150 г)

соль

черный перец

1 небольшая луковица

1 небольшой помидор

50 г вареной ветчины

125 г домашнего сыра из  
цельного молока со  
сливками

1 ч.л. итальянской  
пряной смеси

1 щеп. сладкой паприки

сл. масло для формы

**1** Кабачок цуккини разрезать вдоль на две части, удалить семена, вынуть середину, посолить, поперчить.

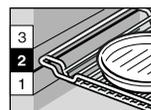
**2** Лук почистить, помидоры очистить от кожицы. Лук, томаты и ветчину порезать кубиками.

**3** Смешать все с домашним сыром. Приправить и хорошо перемешать.

**4** Нафаршировать этой смесью кабачки цуккини и выложить их в смазанную жиром плоскую форму. Поставить на решетку и довести до готовности в соответствии с указаниями.

## Установка

 Гриль, большая площадь,  
сильный и  
 Микроволны 360 Вт,  
15 минут





# Запеченные помидоры

На 2-4 порции

Ингредиенты:

4 помидора (à 90 г)

4 ч.л. масла с зеленью

4 ч.л. свеженатертого сыра пармезан

**1** Помидоры помыть и насухо вытереть. Надрезать их крестом и выдавить сок и семена. Положить помидоры в маленькую плоскую форму.

**2** Положить в каждый помидор чайную ложку масла с зеленью.

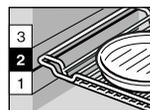
**3** Посыпать помидоры сыром пармезан и в соответствии с указаниями довести до готовности и поджарить.

## Установка

 Гриль, большая площадь, сильный

и

 Микроволны 90 Вт, 10-12 минут



# Запеченный лук-порей

На 4 порции

Ингредиенты:

6-8 стеблей лука-порея  
(ок. 800 г)

12-16 ломтиков салями

200 г сыра моцарелла  
свежемолотый черный  
перец

**1** Почистить стебли лука-порея и нарезать их по длине формы для запеканки. Также можно разрезать стебли лука в длину. Обернуть ломтиками салями и уложить в форму.

**2** Порезать сыр моцарелла кружками и обложить ими лук. Посыпать свежемолотым черным перцем.

**3** Запекать лук в соответствии с указаниями.

## Установка

 Гриль, большая площадь, слабый и

 Микроволны 600 Вт,  
15-20 минут



## Вариант:

Вместо салями можно  
взять ветчину.

# Капуста брокколи, запеченная с сыром

На 4 порции

Ингредиенты:

500 г свежей или свежемороженой брокколи

4-6 ст.л. бульона

Для приготовления соуса:

3 яичных белка

3 яичных желтка

1/4 л сметаны

100 г домашнего сыра

соль

черный перец

немного мускатного ореха

**1** Свежую капусту брокколи почистить и помыть. Залить бульоном и обжарить в соответствии с указаниями.

**2** Взбить яичные белки. Хорошо перемешать желток, сметану и свежий сыр. Добавить специи по вкусу. В получившуюся массу осторожно добавить взбитые белки.

**3** Слегка смазать жиром форму для запеканки. Уложить в нее обсушенную брокколи. Залить яично-молочной массой и жарить в соответствии с указаниями.

## Установка

Обжаривание брокколи:

 Микроволны 600 Вт, 10-12 минут

Приготовление:

 Гриль с конвекцией 200-220 °С и

 Микроволны 600 Вт, 10-15 минут



## Вариант:

Вместо брокколи можно использовать цветную капусту.

# Рататуй

## На 4 порции

### Ингредиенты:

1 головка сладкого лука  
(200 г)

1 баклажан (250 г)

300 г кабачка цуккини

по одному стручку  
красного, желтого и  
зеленого сладкого перца  
(по 120 г)

3 помидора

3-4 ст.л. оливкового  
масла

2 зубчика чеснока

соль

черный перец

тимьян

шалфей

розмарин

50 мл овощного бульона

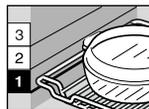
**1** Очистить, помыть и нарезать овощи.

**2** Уложить в форму вместе с луком, раздавленными зубчиками чеснока, специями и овощным бульоном.

**3** Накрыть крышкой и готовить в соответствии с указаниями, время от времени помешивая.

## Установка

 Микроволны 600 Вт,  
25-30 минут



# Фаршированный сладкий перец

На 4 порции

Ингредиенты:

4 шт. красного сладкого перца (по 200 г каждый)

1 маленькая луковица (ок. 80 г)

1 шт. зеленого сладкого перца (200 г)

1 ст.л. растит. масла

200 г вареного риса

1 банка кукурузы (200 г)

100 г овечьего сыра

2 ст.л. рубленой зелени петрушки

соль

черный перец

порошок паприки

**1** Красный сладкий перец помыть, срезать верхнюю часть с черенком и вынуть середину.

**2** Почистить и мелко порезать лук. Вычистить зеленый сладкий перец и порезать очень мелкими кубиками. Лук, кубики сладкого перца и растительное масло выложить в форму. Закрыть верхушками сладкого перца и приготовить в соответствии с указаниями.

**3** Добавить рис, кукурузу, мелко порубленный овечий сыр и петрушку. Перемешать. Добавить по вкусу соль, перец и порошок паприки.

**4** Нафаршировать сладкий перец смесью овощей и риса и закрыть сверху срезанными верхушками. Выложить в маленькую стеклянную форму и приготовить, не закрывая крышкой, в соответствии с указаниями.

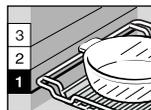
## Установка

Приготовление овощей:

☞ Микроволны 600 Вт, 5 минут

Приготовление перца:

☞ Микроволны 600 Вт, около 20 минут





# Фаршированные шампиньоны

## На 2-4 порции

### Ингредиенты:

6-8 больших шампиньонов

1 ст.л. лимонного сока

1 луковица

50 г сырокопченой ветчины

10 г сл. масла

100 г сливок с сыром горгонзола

1 ст.л. петрушки

1 ст.л. сметаны

черный перец

**1** Почистить шампиньоны, выкрутить ножки и по возможности удалить пластинки. Шампиньоны вымыть и смазать шляпки лимонным соком.

**2** Почистить лук. Лук, ножки шампиньонов и ветчину порезать мелкими на кубики. Уложить в посуду, добавив масло. Накрыть крышкой, поставить посуду на решетку на уровень 1 и тушить в соответствии с указаниями.

**3** Примешать сыр и добавить рубленую петрушку. Добавить сливки и поперчить по вкусу.

**4** Наполнить шляпки шампиньонов сырной массой. Смазать жиром плоскую форму для запеканки и выложить на нее шляпки шампиньонов.

**5** Поставить форму на решетку и запекать в соответствии с указаниями.

## Установка

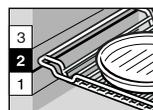
### Тушение:

 Микроволны 600 Вт, около 3 минут

### Запекание:

 Гриль, большая площадь, сильный нагрев и

 Микроволны 360 Вт, 10-15 минут



## Вариант:

Вместо сливок с сыром горгонзола Вы можете использовать домашний сыр.

# Французская картофельная запеканка "Дофинэ"

На 4 порции

Ингредиенты:

1 зубчик чеснока

сл. масло для формы

800-1000 г картофеля,  
лучше не  
разваривающегося

соль

черный перец

100 г тертого  
эмментальского сыра

200 мл сливок

30 г сл. масла

**1** Чеснок почистить и разрезать на половинки. Натереть форму для запеканки чесноком, затем смазать жиром.

**2** Картофель почистить, порезать на одинаковые ломтики толщиной ок. 3 мм и вымыть. Обсушить на толстой стопке бумажных салфеток.

**3** Выложить половину ломтиков картофеля в форму, посолить, поперчить и посыпать прим. 50 г сыра. Выложить второй слой картофеля, сверху посыпать остальным сыром и еще раз приправить.

**4** Залить сливкам и положить сверху настроганное сливочное масло. Выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

- Верхний/нижний жар  
160-170 °C и
- Микроволны 600 Вт,  
25-35 минут



## Вариант:

Можно прослоить картофель тонкими ломтиками кабачков цуккини или яблок.

## Рекомендации:

В форме высота запеканки не должна превышать 3 см.

# Фаршированный картофель в мундире

На 4 порции

Ингредиенты:

4 большие одинаковые картофелины (ок. 200 г)

125 г терт.сыра (эмментальского или сыра с плесенью)

1 ч.л. сл. масла

рубленая зелень петрушки

соль

черный перец

**1** Картофель вымыть и почистить щеткой. Наколоть кожуру вилкой. Не высушивая картофель, уложить его в посуду. Накрыть крышкой и установить на решетку на уровень 1. Готовить в соответствии с указаниями.

**2** Каждую картофелину разрезать на две части и вынуть серединку. Смешать в миске картофельную массу, сыр, сливочное масло и пряности. Заполнить полученной массой пустые половинки картофеля.

**3** Выложить в форму для запекания или в плоскую посуду и запекать в соответствии с указаниями.

## Установка

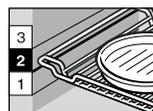
Приготовление картофеля:

 Микроволны 600 Вт, ок. 15 минут

Запекание:

 Гриль, большая площадь, сильный нагрев и

 Микроволны 180 Вт, 12-15 минут



## Вариант:

С другой начинкой:

125 г тунца, 1 ч.л. сл. масла, рублен. зеленого лука или 150 мл сметаны и 1 раздавленный зубчик чеснока или

75 г порезанной кубиками вареной ветчины и 25 г тертого сыра.



# Картофельный веер с сыром пармезан

На 4 порции

Ингредиенты:

12 молодых картофелин  
(ок. 600 г)

соль

черный перец

паприка

100 г. тертого свежего  
сыра пармезан

100 мл сливок

**1** Тщательно вымыть картофель. Нарезать ломтиками и выложить из них веер.

**2** Уложить картофельный веер в плоскую форму для запеканки и добавить специи.

**3** Смешать сливки с тертым сыром пармезан и вылить эту массу на картофель.

**4** Жарить в открытой форме в соответствии с указаниями.

## Установка

 Гриль с конвекцией  
150-160 °C и

 Микроволны 600 Вт,  
20-25 минут



# Чернослив в соусе манго

На 4 порции

Ингредиенты:

10 ломтиков бекона

20 отборных крупных  
ягод чернослива

20 зубочисток

Готовый соус манго из  
банки

**1** Ломтики шпика разрежьте вдоль пополам. Каждую черносливину заверните в половинку ломтика шпика и сколите зубочисткой.

**2** Поучившиеся рулетики выложите в плоскую круглую форму и тушите (см. установки) до тех пор, пока шпик не начнет шипеть, а ягоды чернослива не начнут набухать.

**3** Налейте соус манго в соусницу, накройте крышкой и разогрейте на решетке на уровне 1 (см. установки).

**4** Запеченный чернослив опускайте в горячий соус и сразу же съедайте.

## Установка

Доведение до готовности:

 Гриль, большая площадь, сильный нагрев, и

 Микроволны 360 Вт, 7-9 минут

Разогрев соуса:

 Микроволны 600 Вт, около 1 минуты



# Клецка

## На 2-3 порции

### Ингредиенты:

4-5 черствых булочек

соль

черный перец

мускат

200-220 мл молока

1 небольшая луковица

1 ст.л. сл. масла

¼ пучка петрушки

2 яйца

**1** Порезать булочки тонкими ломтиками, положить в миску и добавить соль, перец и мускатный орех. Подогреть молоко в соответствии с указаниями. Залить им ломтики булочки и оставить под крышкой на 20 мин.

**2** Лук мелко порубить и пассеровать в масле в закрытой посуде в соответствии с указаниями.

**3** Петрушку порубить, вместе с луком и яйцами добавить к хлебной массе и все хорошо вымесить.

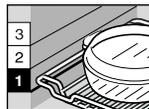
**4** Сформовать клецку, уложить ее в посуду и сбрызнуть тремя ст.л. воды. Накрыть крышкой и готовить в соответствии с указаниями.

## Установка

Подогрев молока:  
макс. мощность микроволь, около 1 минуты

Пассерование лука:  
Микроволны 600 Вт, около 3 минут

Приготовление клецки:  
Микроволны 600 Вт, 8-12 минут



## Вариант:

Сформируйте из массы 6 булочек и приготовьте, как описано выше.

## Рекомендации:

Клецка хорошо подходит к жаркому.

# Полента

## На 4-6 порций

### Ингредиенты:

½ ч.л. соли

250 г кукурузной крупы  
груб. помола

100 г тертого  
эмментальского сыра

1 яйцо

30 г сл. масла

100 г миндальных  
листочков

сл. масло для формы

**1** В высокую посуду положить кукурузную крупу, посолить и добавить один литр воды. Накрыть крышкой и готовить в соответствии с указаниями. По истечении половины времени перемешать один раз.

**2** Добавить сыр и яйцо.

**3** Смазать форму для запеканки тонким слоем жира. Засыпать массу для поленты и разровнять ее. Деревянной ложкой сделать на поверхности углубления.

**4** Обмакнуть в остальном масле миндаль и посыпать поленту. Выпекать в соответствии с указаниями до темно-золотистого цвета.

## Установка

Приготовление:

 Микроволны 600 Вт,  
ок. 15 минут

Выпекание:

 Верхний/нижний жар  
190-210 °С, 20-30 минут



## Вариант:

Сладкая полента:

Добавить в кукурузную крупу и воду 5 ст.л. меда. Залейте сливы 4 ст.л. сухого шерри, смешанного с 1 ч.л. корицы и подайте со взбитыми сливками к поленте.

# Йоркширский пудинг

На 12 шт.

Ингредиенты:

200 мл молока

100 мл воды

1 яйцо

125 г муки

соль

топленое свиное сало

**1** Молоко и воду вылить в миску, добавить яйцо и взбить венчиком. Постепенно добавить муку, щепотку соли и продолжать взбивать до образования однородной массы. Оставить набухать на 30 мин.

**2** В каждую формочку противня для кексов положить прим. по 1/4 ч.л. топленого свиного сала. Поставить противень в духовку и разогреть.

**3** Равномерно распределить тесто по горячим формочкам противня. Выпекать в соответствии с указаниями.

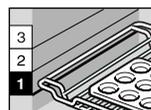
## Установка

Предварительный разогрев:

Горячий воздух 250 °С

Выпекание:

Горячий воздух 190-210 °С,  
20-30 минут



# Ризотто с грибами, по-итальянски

На 4 порции

Ингредиенты:

1 небольшая луковица  
250 г свеж. шампиньонов  
150 мл белого вина  
300 г круглого риса  
400 мл горячего мясного  
бульона  
40 г сыра пармезан  
50 г сл. масла  
1 щеп. черного перца  
1 ч.л. соли с травами

**1** Очистить и мелко нарезать лук и шампиньоны. Уложить остальные ингредиенты, кроме сыра и масла, в высокую форму. Накрыть крышкой и довести до кипения в соответствии с указаниями. Далее оставить набухать в соответствии с указаниями.

**2** Непосредственно перед подачей на стол добавить масло и тертый сыр. Хорошо перемешать и оставить на пять минут.

## Установка

Кипячение:  
макс. мощность микроволь, 5 минут

Набухание:  
☒ Микроволны 180 Вт,  
30-35 минут



## Вариант:

Вместо грибов можно использовать нарезанный кубиками картофель или сладкий перец.

# Запеканка из макарон со шпинатом

На 4 порции

Ингредиенты:

1-2 зубчика чеснока

2 луковицы (à ок. 80 г)

2 ст.л. сл. масла

500 г листового шпината, свеж./разморож.

3 ст.л. сливок

сл. масло для формы

250 г помидоров

250 г предварительно сваренных макарон, напр., в форме ленточек

соль

белый перец

свеженатертого мускатного ореха

2 яйца

100 мл сметаны

немного порошка сладкой паприки

80 г тертого эмментальского сыра

2 ст.л. толч. сухарей

**1** Зубчики чеснока и луковицы очистить от кожицы и очень мелко порубить. Вместе со сливочным маслом выложить их в форму, накрыть крышкой и пассеровать в соответствии с указаниями.

**2** Свежий шпинат перебрать, вымыть и обсушить. Замороженный шпинат разморозить и обсушить. Выложить в смесь лука и чеснока и вылить сверху сливки. Обжаривать под крышкой в соответствии с указаниями, часто помешивая.

**3** Смазать форму для запеканки жиром (форма должна быть не очень высокой). Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы и порезать кубиками.

**4** Выложить макароны с помидорами и шпинатом в форму. Хорошо приправить и перемешать.

**5** Положить в миску яйца, сметану и порошок паприки и взбить в кухонном комбайне или с помощью электрического миксера. Равномерно залить смесь из макарон и овощей. Смешать сыр с толчеными сухарями и посыпать сверху.

**6** Положить настроганное сливочное масло и запекать в соответствии с указаниями.

## Установка

Тушение лука:

 Микроволны 600 Вт, ок. 4 мин

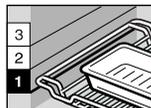
Обжаривание шпината:

 Микроволны 600 Вт, 5-6 мин

Приготовление запеканки:

 Гриль с конвекцией 150-170 °С и

 Микроволны 600 Вт, 20-25 мин





# Лазанья

## На 4-6 порций

### Мясная начинка:

500 г мясного фарша

1 мелко нарезанная  
луковица

2 размятых зубчика  
чеснока

100 г томатной пасты

750 г томатного пюре

соль, черный перец,  
орегано, майоран

### Сырный соус:

50 г сл. масла

50 г пшеничной муки

700 мл молока

50 г тертого сыра  
"Пармезан"

50 г тертого  
эмментальского сыра

соль

черный перец

мускатный орех

9 листов лазаньи

40-50 г тертого сыра  
"Пармезан"

**1** Ингредиенты для мясной начинки смешайте в большой открытой посуде, поставьте на решетку на уровне 1 и доведите начинку до готовности (см. установки). В ходе приготовления несколько раз перемешайте, разминая образующиеся комки фарша вилкой. В конце снимите пробу и, если нужно, добавьте специи. Для приготовления сырного соуса положите масло в посуду, накройте крышкой и растопите (см. установки). Добавьте муку и как следует перемешайте. Добавьте молоко и хорошо перемешайте. Доведите соус до кипения (см. установки), неоднократно помешивая его во избежание образования комков. В конце приготовления добавьте сыр и специи.

**2** На дно большой формы для лазаньи выложите одну треть часть мясной начинки. Поверх положите рядом друг с другом три листа лазаньи. Вторую треть мясной начинки распределите по поверхности лазаньи и залейте половиной сырного соуса. Снова положите три листа лазаньи и распределите поверх них оставшуюся мясную начинку. Выложите последний слой лазаньи и залейте сырным соусом. Сверху посыпьте сыром "Пармезан". Выпекайте в соответствии с установками.

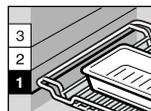
## Установка

Доведение мясной начинки до готовности:

 Микроволны 600 Вт,  
около 15 минут

Растапливание сл. масла:

 Микроволны 360 Вт,  
около 2 минут



Доведение сырного соуса до кипения:  
макс. мощность микровиль, 6-8 минут

Выпекание лазаньи:

 Верхний/нижний жар 190-210 °C и  
 Микроволны 600 Вт, 20-25 минут

# Запеканка из овощей с рисом

## На 4 порции

### Ингредиенты:

200 г моркови

150 г корня сельдерея

150 г кабачка цуккини

1 стручок красного  
сладкого перца  
(ок. 150 г)

2 луковицы раннего  
репчатого лука

300 г вареного риса

2 яйца

1 стакан сметаны (200 г)

соль

черный перец

карри

200 г сыра моцарелла

**1** Почистить овощи. Морковь и корень сельдерея порезать тонкими кружочками. Цуккини порезать крупными кусками. Порезать перец небольшими кубиками. Ранний репчатый лук нарезать кольцами.

**2** Смешать овощи с вареным рисом и выложить в плоскую форму для запеканки.

**3** Взбить яйца со сметаной, добавить пряности. Залить полученной массой овощи.

**4** Порезать сыр моцарелла кружками и выложить на запеканку.

**5** В соответствии с указаниями довести до готовности и подрумянить.

## Установка

 Горячий воздух 170-190 °C  
и  
 Микроволны 600 Вт,  
25-30 мин



# Швейцарская хлебная запеканка "Рамекэн"

На 4 порции

---

## Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба для тостов

8 ломтиков постной вареной ветчины

8 ломтиков грейерцкого или эмментальского сыра (толщиной ок. ¼ см)

сл. масло для формы

2-3 ст.л. зеленого лука  
зеленый лук

---

## Для заливки:

200 мл молока

100 мл сливок

3 яйца

¼ ч.л. соли

белый перец,  
свеженатертый  
мускатный орех

---

**1** Выложить ломтики хлеба для тостов ветчиной и сыром и разрезать на две части. Выложить слоями в виде черепицы в смазанную жиром форму для запеканки.

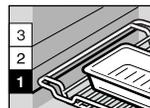
**2** Приготовить из указанных ингредиентов заливку. Равномерно залить ломтики хлеба. Выпекать в соответствии с указаниями.

**3** Перед подачей на стол посыпать зеленым луком.

---

## Установка

 Верхний/нижний жар  
170-190 °C  
и  
 Микроволны 180 Вт,  
25-30 мин



# Сырное суфле

На 4 порции

Ингредиенты:

50 г маргарина

50 г муки

300 мл молока

½ ч. л. горчицы

125 г тертого сыра

3 яичных желтка

3 яичных белка

немного масла для  
смазывания формы

**1** Предварительно разогрейте духовой шкаф (см. установки).

**2** Маргарин, муку и молоко положите в кастрюлю для варки и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Варите еще 2 минуты до тех пор, пока масса не набухнет и не станет гладкой.

**3** Снимите кастрюлю с конфорки. Добавьте горчицу и сыр, а также яичные желтки.

**4** Взбейте яичные белки до упругости и металлической ложкой смешайте их с остальной массой.

**5** Выложите массу в смазанную форму для суфле емкостью 1,2 л и выпекайте в соответствии с установками.

## Установка

Предварительный разогрев:

 Горячий воздух 160-180 °C

Выпекание:

 Горячий воздух 160-180 °C,  
40-45 минут



# Французская грушевая запеканка с лесными орехами

На 4 порции

## Ингредиенты:

4 спелых груши  
(ок. 750 г)

4 ст.л. лимонного сока

2 ст.л. рома

50 г сл. масла

1 ст.л. меда

100 г рубленых лесных орехов

100 г сметаны

4 ст.л. сливок

1 щеп. корица

2 ст.л. сахара

50 г ядер лесных орехов

## Также:

250 мл сливок

1 пак. ванильн. сахара

**1** Груши вымыть и разрезать на четвертинки. Вырезать сердцевину и порезать четвертинки груш на толстые дольки.

**2** Сбрызнуть дольки лимонным соком и выложить в смазанную жиром форму. Сбрызнуть ромом.

**3** Подогреть масло и мед в закрытой посуде в соответствии с указаниями. Смешать с рублеными лесными орехами и разогреть в соответствии с указаниями. В течение этого времени один раз перемешать. Подмешать сметану и сливки.

**4** Равномерно распределить массу на грушах. Смешать сахар с корицей и посыпать сверху. Запекать в соответствии с указаниями.

**5** Порезать остальные лесные орехи на четвертинки или половинки и посыпать запеканку.

**6** Подавать теплой со сливками, слегка взбитыми с ванильным сахаром

## Установка

Подогрев:

☒ Микроволны 600 Вт, 1-2 мин

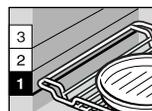
Разогрев:

☒ Микроволны 600 Вт,  
ок. 3 мин

Запекание:

☒ Гриль с конвекцией 210-220 °C и

☒ Микроволны 360 Вт, 10-15 мин



## Вариант:

Вместо груш можно взять яблоки.

80 Сладкие блюда, напитки, конфитюры

# Творожная запеканка с абрикосами

## На 4 порции

### Ингредиенты:

сл. масло для формы

1 большая банка абрикосов (450 г в обсушенном виде)

4 яичных белка

50 г сахара

4 яичных желтка

1 пак. ванильн. сахара

80 г сл. масла

1 щеп. соли

500 г нежирн.творога

2 ч.л. лимонного сока

тертая цедра половины лимона

1 пак. ванильного пудинга

2 ст.л. манной крупы

50 г молотого миндаля

1 ч.л. пекар.порошка

50 г изюма

20 г настрог.сл.масла

**1** Смазать форму маслом. Выложить дно хорошо обсушенными абрикосами.

**2** Вылить 4 яичных белка в миску и взбить в не очень крепкую пену. Добавить сахар и продолжать взбивать до образования густой блестящей массы.

**3** В другой миске хорошо взбить яичные желтки, ванильный сахар, масло и соль. Добавить все остальные ингредиенты, за исключением натертого сливочного масла, и мешать до тех пор, пока масса не превратится в крем. Ввести взбитые белки.

**4** Выложить полученную массу в форму для запеканки на абрикосы. Положить сверху настроганное сливочное масло и выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Гриль с конвекцией  
140-160 °C

и

 Микроволны 360 Вт,  
25-35 минут



## Вариант:

Для этой творожной запеканки можно взять любые другие фрукты.

## Рекомендации:

Запеканка еще немного поднимается. Поэтому следует выбрать достаточно большую форму. Между массой и верхним краем формы должно оставаться минимум 3 см.

# Французская вишневая запеканка "Клафуги"

На 2-4 порции

Ингредиенты:

1 ч.л. сл. масла для формы

1 стакан вишен (300 г в обсушенном виде)

100 г марципана

60 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

4 яйца

80 г муки

1 щеп. соли

40 мл молока

**1** Смазать форму для запеканки жиром, выложить в нее и равномерно распределить обсушенные вишни.

**2** Порезать марципан на очень маленькие кусочки. Выложить марципан, сахар, ванильный сахар и яйца в миску. Перемешать до образования пластичной массы.

**3** Продолжая мешать, добавить все остальные ингредиенты.

**4** Готовое тесто равномерно вылить в форму на вишни и выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Горячий воздух 190-210 °C и

 Микроволны 360 Вт, 15-20 мин





# Рисовая каша на молоке

На 3 порции

Ингредиенты:

1 л холодного молока

1 ст.л. сл. масла

1 ст.л. сахара с горкой

соль

цедра 1-х лимонов

250 г круглого риса

топленое масло

сахар, корица

**1** Все ингредиенты для рисовой каши положить в большую стеклянную форму и перемешать. Накрыть крышкой и довести до кипения в соответствии с указаниями. Еще раз перемешать и готовить в соответствии с указаниями.

**2** Готовую рисовую кашу оставить под крышкой еще прим. на 5 мин при комнатной температуре.

**3** Подавать с подогретым до коричневатого оттенка маслом, сахаром и корицей.

## Установка

Кипячение:

макс. потужність мікрохвиль,  
10-15 мин

Приготовление:

 Микроволны 180 Вт,  
25-30 мин



# Красная фруктовая каша

На 4 порции

Ингредиенты:

500 г замороженной клубники

50 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

2 ст.л. лимонного сока

2-3 ст.л. пищевого крахмала без горки

4 ст.л. воды или сока

**1** Замороженную клубнику выложить в стеклянную форму, накрыть крышкой, разморозить и нагреть в соответствии с указаниями,

**2** Раздавить ягоды клубники. Добавить сахар, ванильный сахар и лимонный сок.

**3** Взбить венчиком пищевой крахмал с водой или соком, смешать с клубникой.

**4** Дать вскипеть фруктовой каше в открытой посуде в соответствии с указаниями, время от времени помешивая.

**5** Перед подачей на стол охладить.

## Установка

Размораживание и нагрев:

 Микроволны 600 Вт, 10-12 мин

Кипячение:

 Микроволны 600 Вт, 5-6 мин



## Рекомендации:

Подавать на стол с обычными или взбитыми сливками. Ванильный соус придает особенно изысканный вкус этому десерту.

# Запеченные бананы

## На 2-4 порции

### Ингредиенты:

сл. масло для формы

2-4 банана средней спелости

ок. 20 г шоколадной крошки

лимонный сок

немного растопл. сл. масла

1 ч.л. меда

2 ч.л. миндальных листочков

немного коньяка по желанию

**1** Смазать форму для запеканки жиром.

**2** Надрезать бананы по длине, наполнить шоколадной крошкой и выложить в форму для запеканки.

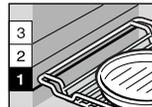
**3** Сбрызнуть лимонным соком и смазать небольшим количеством сливочного масла. Распределить на них мед и миндальные листочки.

**4** Подрумянить бананы в соответствии с указаниями. В конце приготовления особо следить за тем, чтобы бананы не получились слишком темными.

**5** При желании сбрызнуть коньяком и подавать горячими.

## Установка

-  Гриль, большая площадь, сильный и
-  Микроволны 90 Вт, 10-15 минут



## Вариант:

Отлично получаются в гриле очищенные половинки грейпфрута, слегка посыпанные сахаром. При желании можно сбрызнуть грейпфрут небольшим количеством шерри.

## Рекомендации:

При приготовлении в гриле сахаросодержащие продукты подрумяниваются очень быстро. Поэтому, чтобы результат не обманул Ваших ожиданий, почаще заглядывайте в духовку.

# Печеное яблоко

## На 1 порцию

### Ингредиенты:

1 яблоко (ок. 200 г)

1 ст.л. изюма

1 ч.л. рубленого  
миндаля

1 ч.л. размягченного  
сл. масла

1 ч.л. сахара с корицей

**1** Яблоко помыть, тщательно вырезать сердцевину

**2** Смешать в массу изюм, миндаль, сливочное масло и коричный сахар.

**3** Положить яблоко в небольшую тарелку и наколоть кожуру. Наполнить получившейся массой.

**4** Готовить в соответствии с указаниями.

### Установка

 Микроволны 360 Вт,  
ок. 6 минут



### Рекомендации:

Для четырех яблок установите ок. 15 минут и 360 Вт.

# Шоколадно-миндальный пудинг

На 4-6 порций

Ингредиенты:

70 г сл. масла

100 г сахара

5 яичных желтков

100 г молотого миндаля

50 г толч. сухарей

100 г тертого шоколада

1 ст.л. какао

5 яичных белка

3 ст.л. воды

**1** Хорошо взбить яичный желток с сахаром и сливочным маслом.

**2** Добавить миндаль, толченые сухари, шоколад и какао. Перемешать.

**3** Яичный белок с водой взбить венчиком в крепкую пену и ввести в массу.

**4** Выложить тесто в смазанную маслом форму и тотчас поставить в духовку. Готовить в соответствии с указаниями.

## Установка

 Микроволны 600 Вт,  
10-15 минут





# Пунш

## На 4 порции

### Ингредиенты:

½ л красного вина

50-100 г сахара

цедра половинки  
апельсина (очень тонко  
снятая)

сок 1-2 апельсинов

1 чашка чая

1 стебель корицы,  
1 гвоздика

немного рома

**1** Все ингредиенты кроме рома поместить в емкость. Разогреть в соответствии с указаниями.

**2** Добавить ром, хорошо размешать и сразу же подавать на стол.

## Установка

макс. мощность микровиль,  
5-6 мин



При разогреве жидкости всегда кладите в емкость ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. При этом горячая жидкость не будет бурлить и разбрызгиваться, и Вы не обожжетесь.

# Лумумба

## На 1 порцию

### Ингредиенты:

2 ч.л. какао-порошка

150 мл молока

1-2 ст.л. рома

миндальный ликер

1 ст.л. взбитых сливок

- 1** Смешать какао и молоко в стакане.
- 2** Разогреть в соответствии с указаниями, не доводить до кипения.
- 3** Добавить спиртное, положить сверху ложку взбитых сливок.

### Установка

макс. мощность микровиль, около 1 минуты



При разогреве жидкости всегда кладите в емкость ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. При этом горячая жидкость не будет бурлить и разбрызгиваться, и Вы не обожжетесь.

# Горячий лимонад

## На 1 порцию

### Ингредиенты:

1 стакан воды (180 мл)

цедра 1-го лимона

сок одного лимона

1-2 ч.л. сахара

**1** Вскипятить воду с лимонной цедрой и сахаром.

**2** Добавить лимонный сок и подавать горячим.

### Установка

макс. мощность микроволь, 1½-2 минуты



При разогреве жидкости всегда кладите в емкость ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. При этом горячая жидкость не будет бурлить и разбрызгиваться, и Вы не обожжетесь.



# Конфитюр ассорти из замороженных лесных ягод

Из 300 г ягод

Ингредиенты:

1 упаковка  
свежемороженого лесных  
ягод (300 г)

300 г сахара

**1** Выложить замороженные ягоды в форму. Добавить сахар и перемешать.

**2** Накрыть крышкой и довести до кипения в соответствии с указаниями, время от времени помешивая.

**3** Удалить образовавшуюся пенку, выложить горячий конфитюр в банку. Немедленно закрыть.

## Установка

 Микроволны 600 Вт,  
10-15 минут



# Клубничный конфитюр

Из 1 кг ягод

Ингредиенты:

1 кг свежей клубники

сок одного лимона

1 кг сахара

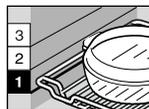
**1** Клубнику помыть, обсушить и мелко порезать.

**2** Выложить в большую форму и хорошо перемешать с лимонным соком и сахаром. Накрыть крышкой и довести до кипения в соответствии с указаниями, время от времени помешивая.

**3** Удалить образовавшуюся пенку, выложить горячий конфитюр в банку. Немедленно закрыть.

## Установка

☰ Микроволны 600 Вт,  
20-23 минут



# Пицца "Маргарита"

## Ф. для пиццы

Ø 30 см

### Для дрожж. теста:

150 г муки

½ пак. сухих дрожжей

1 щеп. соли

ок.100 мл теплой воды

1 ст.л. оливкового масла  
для формы

### Для начинки:

100 г. томат-пасты

100 г сыра моцарелла

6 листиков базилика

½ ст.л. оливк. масла

½ ч.л. соли

**1** Замесить из указанных ингредиентов дрожжевое тесто. Поставить подходить на 30 мин в теплое место.

**2** Слегка смазать форму для пиццы оливковым маслом. Равномерно раскатать на ней тесто. Наколоть тесто во многих местах вилкой и дать постоять еще ок. 15 минут.

**3** Размазать томатную пасту по тесту. Нарезать ломтиками сыр моцарелла и выложить на тесто вместе с листиками базилика. Сбрызнуть оливковым маслом. Посолить и приправить при желании орегано.

**4** Выпекать пиццу в соответствии с указаниями.

## Установка

Предварительный разогрев  
☑ Интенсивный нагрев  
220-240 °С, 15-20 минут



## Вариант:

Римская пицца: Вместо листиков базилика добавить в пиццу 4 соленых анчоуса (вымыть, удалить кости, измельчить). Посолить и приправить 2 ч.л. орегано. Сбрызнуть маслом.

### Пицца с ветчиной:

Вместо листиков базилика возьмите 100 г не очень постной вареной ветчины.

## Рекомендации:

Без режима "Интенсивный жар" выпекайте следующим образом:  
Верхний/нижний жа 220-240 °С, 20-25 минут, уровень 1.



# Острая пицца с салями

## Универсальный противень

Дрожжевое тесто:

1 пак. сухих дрожжей

150 мл теплой воды

300 г муки

1/2-1 ч.л. соли

60 мл оливкового масла

Для начинки:

350 мл томат-пасты

1 ч.л. орегано или итальянской пряной смеси

черный перец, соль

1 банка (310 г) неострого перца пепперони

1 банка (340 г) нарезанных кружочками шампиньонов

100 г салями

100-150 г тертого сыра (напр., эмментальского)

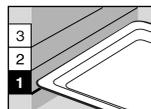
**1** Замесить из указанных ингредиентов дрожжевое тесто и поставить подходить на 30 мин. Смазать универсальный противень тонким слоем растительного масла и равномерно раскатать на нем тесто. Наколоть тесто во многих местах вилкой и дать постоять еще 20 минут.

**2** Размазать томатную пасту по тесту. Посолить, поперчить и приправить травами.

**3** Обрезать у перцев пепперони плодоножки, разрезать стручки вдоль на две части и удалить зернышки. Распределить на пицце вместе с обсушенными шампиньонами и ломтиками салями, добавить специи. Посыпать тертым сыром и запекать в соответствии с указаниями.

## Установка

Верхний/нижний жар  
210-230 °С,  
25-35 минут.



# Луковый пирог

## Универсальный противень

Дрожжевое тесто:

200 г ржаной муки груб. помола

200 г пшеничной муки

1 пак. сухих дрожжей

1 ч. л. меда

ок.150 мл теплой воды

125 мл оливкового масла холодной выжимки

2 ч. л. соли

жир для универсального противня

Для начинки:

1100 г очищенного репчатого лука

4-5 ст.л. оливкового масла

200 г сметаны

125 мл сливок

5-6 яиц

соль

размолотый в мельнице черный перец

1-2 ч.л. тмина

**1** Высыпать муку в миску и сделать в середине углубление. Растворить дрожжи с медом в 150 мл теплой воды. Вылить дрожжевую смесь в углубление и присыпать небольшим количеством муки. Вылить растительное масло и высыпать 2 ч.л. соли по краю муки и вымесить гладкое тесто.

**2** Поставить тесто подходить на 20 мин. После этого сделать шар и раскатать его. Смазать универсальный противень жиром, выложить тесто и сделать стенки. Наколоть тесто во многих местах вилкой и дать постоять еще ок. 20 минут.

**3** Разрезать луковицы вдоль на две части и порезать полукольцами. Уложить в посуду, добавив растительное масло. Накрывать крышкой, поставить на решетку на уровень 1 и тушить, время от времени помешивая. Дать остыть.

**4** Венчиком взбить сметану, сливки и яйца и смешать с луком. Хорошо приправить полученную массу солью, перцем и тмином.

**5** Выложить луковую массу на тесто и равномерно распределить. Выпекать в соответствии с указаниями.

**6** Подавать теплым.

## Установка

Тушение лука:

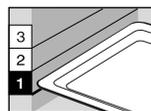
 Микроволны 600 Вт, около 15 минут

Выпекание:

 Верхний/ нижний жар 190-210 °C

и

 Микроволны 180 Вт, 25-30 минут



# Тосты с ветчиной и сыром «камамбер»

## На 2-4 порции

### Ингредиенты:

4 ломтика хлеба для тостов, предварительно поджаренных

20 г сливочного масла

4 ломтика постной вареной ветчины

4 ломтика яблока

150 г сыра камамбер

свежемолотый черный перец

немного свежей рубленой зелени петрушки

**1** Подсушить ломтики хлеба в тостере и смазать маслом. Положить на тосты ломтики ветчины такой же формы.

**2** Поставить ломтики яблока в закрытой посуде на решетку на уровень 1. Готовить в соответствии с указаниями.

**3** Выложить яблоки на тосты и украсить тонко нарезанными ломтиками сыра камамбер.

**4** Тосты поперчить, положить в универсальный противень и выпечь до темно-золотистого цвета в соответствии с указаниями. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью петрушки.

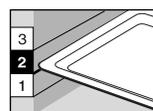
## Установка

Приготовление яблок:

 Микроволны 600 Вт, 1-2 минуты

Запекание тостов:

 Гриль, большая площадь, сильный нагрев, ок. 10 минут



# Пирог

## Форма для торта Ø 30 см

### Для сдобного теста:

200 г пшеничной муки

100 г сл. масла

60 мл воды

1 ч.л. соли без горки

### Для начинки:

200 г сала с окорока,  
нарезанного на мелкие  
кубики

4 яйца

400 г сметаны

черный перец

**1** Из указанных ингредиентов замесите сдобное тесто. Поставьте на холод на 1-2 часа.

**2** Раскатайте тесто до толщины 2-3 мм и выложите в смазанную маслом форму.

**3** Проткните тесто в нескольких местах вилкой и распределите по его поверхности сало с окорока.

**4** Смешайте яйца, сметану и перец и полейте этой смесью кубики сала.

**5** Выпекайте пирог в соответствии с установками.

## Установка

 Интенсивный нагрев  
180-200 °C, 55-65 минут



## Рекомендации:

Без интенсивного жара выпекайте следующим образом:

Верхний/нижний жар 180-200 °C,  
55-65 минут.

Поставьте форму на универсальный противень на уровень 1.

# Жареный пирог

## На 6 порции

Для дрожж. теста:

200 г муки

4 г сухих дрожжей

125 мл воды

немного соли

Для начинки:

250 г творога

100 мл сливок

1 яйцо

1 ч.л. пищ. крахмала

соль, черный перец,  
кориандр

1 большая луковица

20 г сл. масла

100 г сала с мясными  
прожилками

Также:

зеленый лук

растит. масло для  
универсальн. противня

**1** Замесить из указанных ингредиентов дрожжевое тесто и поставить подходить в теплое место.

**2** Почистить и мелко порезать лук. Обжарить на сковороде с маслом и порезанным кубиками салом.

**3** Смазать универсальный противень растительным маслом. Разделить тесто на 6 частей и раскатать в тонкие овальные лепешки. Выложить в универсальный противень.

**4** Смешать творог, сливки, яйцо, крахмал и пряности и смазать полученной массой тесто.

**5** Распределить обжаренный в масле лук по творожной массе.

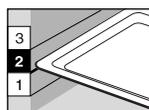
**6** Готовить пирог в соответствии с указаниями. Подавать на стол, посыпав рубленым зеленым луком.

## Установка

Предварительный разогрев

Выпекание:

 Интенсивный нагрев  
220-240 °C, 15-20 минут



## Рекомендации:

Если низ получился слишком темным, в следующий раз установите универсальный противень уровнем выше.

Без режима "Интенсивный жар" выпекайте следующим образом: предварительный разогрев, верхний/нижний жар 250 °C, ок. 20 минут, уровень 1.



# Луковый киш

Разъемн. ф.

Ø 26 см

Для песочного теста:

250 г пшен.муки  
груб.помола

¼ ч.л. соли

1 яйцо

50 мл воды

125 г сл. масла

Для начинки:

150 г тонконарезанного  
бекона

1 ст.л. топленого масла

700 г лука-порей,  
порезанного кольцами  
толщиной ½ см

соль и свежемолотый  
черный перец

Для заливки:

4 яйца

200 мл сливок

соль, черный перец

молотый кориандр

**1** Замесить из указанных ингредиентов пластичное песочное тесто. Выложить две трети теста на дно формы, раскатать. Сделать из остального теста валик высотой ок. 2-3 см и выложить по стенкам формы. Корж наколоть в нескольких местах вилкой и поставить на холод прим. на 30 минут.

**2** Нарезать сало полосками толщиной 1 см и поджарить его на сковороде. Вынуть сало и поставить остывать.

**3** На среднем огне припустить лук-порей на сковороде с горячим топленным маслом. Остудить.

**4** Распределить лук-порей на песочном тесте.

**5** Для приготовления заливки смешать венчиком яйца со сливками. Добавить соль, перец, кориандр и полить лук-порей получившейся смесью.

**6** Выложить сало и запекать пирог в соответствии с указаниями.

## Установка

 Горячий воздух 170-190 °C  
и

 Микроволны 360 Вт,  
около 30 минут



# Пирог с мясом

## Форма для запек.

Ø 30 см

Для дрожж. теста:

400 г муки

1 пак. сухих дрожжей

1 щеп. соли, 1 яйцо

80 г маргарина

1 щеп. сахара, 125 мл  
молока

Для мясной начинки:

1 булочка, 1 луковица

2 ст.л. оливк. масла

250 г смеш. мясн. фарша

1 яйцо

соль, черный перец,  
прованские травы

Для начинки из  
кваш.капусты:

3 яблока, 1 луковица

250 г кваш.капусты

1/8 л белого вина

2 ст.л. оливк. масла

2 яг. можжевельника

сахар, соль

масло/маргарин для  
формы

**1** Замесить из ингредиентов дрожжевое тесто и поставить подходить. Размочить булочку в воде и отжать. Лук почистить и порезать кубиками. Кубики лука и мясной фарш припустить в оливковом масле ок. 15 мин. Добавить пропущенную через мясорубку булочку, яйцо, соль, перец и травы, перемешать и снять пробу.

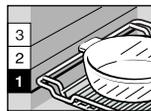
**2** Яблоки помыть, очистить от кожуры и удалить сердцевину. Почистить лук. Порезать яблоки и лук кубиками, смешать с квашеной капустой, белым вином, оливковым маслом, ягодами можжевельника, посолить, поперчить, довести до кипения. Потушить в течение 15 мин.

**3** Смазать форму для запеканки жиром. Тесто раскатать и вырезать из него пласт по размеру формы для запеканки. Выложить остальным тестом дно и стенки формы. Наколоть корж в нескольких местах вилкой.

**4** Разложить сначала начинку из квашеной капусты, а затем из мяса. Накрывать вырезанным пластом теста, смазать сливочным маслом и наколоть в нескольких местах деревянной палочкой. Таким образом жидкость сможет выходить в процессе выпекания. Выпекать в соответствии с указаниями. Подавать пирог с мясом горячим в форме.

## Установка

 Интенсивный нагрев  
180-200 °С, 60-65 минут



## Рекомендации:

Без интенсивного жара выпекайте следующим образом: Верхний/нижний жар 180-200 °С, 65-70 минут. Установите форму на универсальный противень на уровень 1.

# Основной рецепт: сдобное тесто Мраморный кекс

## Форма "венок"

Для сдобного теста:

320 г муки

100 г пищ. крахмала

1 пак.пекар.порошка

130 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

1 щеп. соли

200 г

сл. масла/маргарина

4 яйца

ок. 100 мл молока

80 г сахара

20 г какао

40 г молотого миндаля

2-3 ст.л. молока

масло и 1-2 ст.л. толч.  
сухарей для формы

**1** Смешать муку, крахмал и пекарский порошок и просеять в глубокую миску.

**2** Положить сверху сахар, ванильный сахар, соль, размягченное масло/маргарин, яйца и молоко. Перемешать все ингредиенты с помощью миксера или кухонного комбайна сначала на низкой скорости. Когда мука перестанет пылить, переключить на самую высокую скорость и быстро замесить гладкое тесто. Не мешать слишком долго.

**3** Смазать форму жиром и посыпать толчеными сухарями. Выложить половину теста.

**4** Смешать остальное тесто с сахаром, какао, миндалем и молоком и выложить на светлое тесто.

**5** Вилкой нанести мраморный рисунок в виде спирали и выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Горячий воздух 170-180 °C  
и

 Микроволны 90 Вт,  
30-40 минут



## Вариант:

Вместо какао можно взять мелко натертый шоколад. В этом случае следует добавлять меньше молока.

## Рекомендации:

Если форма слишком маленькая, кекс сядет или не пропечется внутри.



# Корж из сдобного теста

Круглая форма  
Ø 30 см

Для сдобного теста:

100 г маргарина

100 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

2 яйца

250 г пшеничной муки

3 ч.л. пекар.порошка без горки

70 мл молока

1 щеп. соли

маргарин и толченые сухари для формы

**1** Взбить маргарин. Добавить сахар, яйца и еще раз взбить.

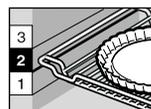
**2** Смешать муку с пекарским порошком. Соединить с полученной массой, добавить молоко и соль.

**3** Смазать темную круглую форму жиром и посыпать толчеными сухарями. Выложить тесто в форму и равномерно распределить. Выпекать в соответствии с указаниями.

**4** Опрокинуть готовый корж на решетку и дать остыть.

## Установка

 Горячий воздух 160-180 °С  
25-35 минут



# Песочный пирог

Прямоуг. форма  
30 см

Ингредиенты:

250 г размягченного  
сл. масла

250 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

4 яйца

2 ст.л. рома

125 г муки

125 г крахмала

½ ч.л. пекар.порошка

**1** Взбить масло с сахаром и ванильным сахаром.

**2** По одному вбить яйца и влить ром. Смешать муку, крахмал и пекарский порошок, просеять и соединить с масляно-яичной массой.

**3** Смазать прямоугольную форму жиром и выложить тесто. Выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
150-170 °С, 60-80 минут



## Вариант:

Вместо рома можно взять лимонную или апельсиновую эссенцию.

## Рекомендации:

Чтобы пирог не сел, после добавления яиц мешайте тесто очень недолго.

# Пирог с ревенем

Разъемн.ф.

Ø 26 см

---

Для сдобного теста:

85 г сл. масла/маргарина

75 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

2 яйца

185 г муки

1 ч.л. пекар.порошка

1 щеп. соли

---

Для начинки:

ок. 500 г ревеня

---

Для "шапки" из безе:

3 яичных белка

125 г сахара

---

**1** Замесить из указанных ингредиентов сдобное тесто. Смазать форму для выпекания жиром. Выложить тесто и разровнять.

**2** Ревень почистить, вымыть и порезать на кусочки длиной ок. 3 см. Равномерно распределить на тесте.

**3** Взбить яичные белки. Постепенно тонкой струйкой всыпать сахар. Выложить белковую массу на ремень и размазать. Выпекать пирог в соответствии с указаниями.

---

## Установка

-  Горячий воздух 160-170 °C и
-  Микроволны 90 Вт, 30-40 минут



## Вариант:

Вместо ревеня можно взять другие несладкие фрукты или ягоды, напр., крыжовник или смородину.



# Кекс с марципаном и ананасами

## Форма для кекса

Для сдобного теста:

200 г мягкой марципан. массы

175 г сл. масла/маргарина

175 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

1 щеп. соли

300 г просеянной муки

1 пак. пекар. порошка

6 яиц

300 г ананасов (консервированных)

масло и 1-2 ст.л. толч. сухарей для формы

Также:

сахарная пудра или шоколадная глазурь

**1** Марципан мелко нарезать и смешать с маслом/маргарином, сахаром, ванильным сахаром и солью до образования однородной массы.

**2** Добавить остальные ингредиенты и хорошо обсушенные, мелко нарезанные кусочки ананаса.

**3** Замесить пластичное тесто. Хорошо смазать форму жиром и посыпать толчеными сухарями. Выложить тесто и выпекать пирог в соответствии с указаниями.

**4** Посыпать охлажденный кекс сахарной пудрой или облить шоколадной глазурью.

## Установка

 Горячий воздух 160-170 °C и

 Микроволны 90 Вт, 30-40 минут



## Вариант:

Вы также можете использовать форму "венок" (28 см).

## Рекомендации:

По истечении указанного времени проткните кекс деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, кекс готов.

# Франкфуртский венок

Ф. "кольцо"

Ø 26 см

---

Для сдобного теста:

250 г сл. масла

200 г сахара

6 яиц

5 к. лимонной эссенции

300 г муки

100 г крахмала

2 ч.л. пекар.порошка

---

Для масляного крема:

500 мл молока

125 г сахара

1 пак. сухого ванильного пудинга

1 щеп. соли

200 г сл. масла

---

Для украшения:

200 г грильяжа

100 мл сливок

20 коктейльных вишен

---

## Вариант:

Вы можете изменить масляный крем, добавив в него 2-3 ст.л. рома.

**1** Замесить из указанных ингредиентов сдобное тесто. Смазать форму жиром. Выложить тесто и выпекать пирог в соответствии с указаниями.

**2** Дать готовому венку остыть и разрезать на три коржа.

**3** Для приготовления масляного крема сделать из молока, сахара, порошка для пудинга и соли пудинг. Остудить, периодически помешивая, чтобы на поверхности пудинга не образовалась пленка. Взбить масло, постепенно добавляя в него ванильный пудинг.

**4** Одной половиной масляного крема промазать коржи, а другой обмазать венки снаружи. Посыпать грильяжем.

**5** Взбить сливки и наполнить ими кондитерский мешочек. Разметить венки на 20 кусков. Выдавить на каждый кусок розочку из взбитых сливок и украсить ее коктейльной вишней.

---

## Установка

 Горячий воздух 170-180 °С и

 Микроволны 90 Вт, 30-40 минут



---

## Рекомендации:

Вы можете приготовить пудинг в микроволновой печи, как предложено в "Практических рекомендациях".

# Пышный вишневый пирог

Разъемн. ф.

Ø 26 см

---

Для сдобного теста:

---

200 г муки

---

½ пак. пекар. порошка

---

180 г сахара

---

1 пак. ванильн. сахара

---

1 щеп. соли

---

80 г сл. масла/маргарина

---

5 яичных желтков

---

3 ст.л. молока

---

100 г молотых лесных орехов

---

3-4 к.эссенции горьк.миндаля

---

5 яичных белка

---

20 г сахара

---

1 стакан вишен (350 г в обсушенном виде)

---

масло и мука для формы

---

**1** Смешать муку с пекарским порошком и просеять в миску. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, масло/маргарин, яичные желтки и молоко и замесить пластичное сдобное тесто.

**2** Подмешать лесные орехи и эссенцию горького миндаля.

**3** Взбить яичные белки с сахаром в очень крепкую пену и осторожно ввести в тесто.

**4** Смазать дно формы жиром и присыпать мукой. Выложить тесто, распределить сверху хорошо обсушенные вишни. Выпекать пирог в соответствии с указаниями.

---

## Установка

 Горячий воздух 170-180 °C  
и  
 Микроволны 90 Вт,  
30-40 минут



## Вариант:

Можно испечь пирог со свежими вишнями или с другими фруктами или ягодами.

## Рекомендации:

Следует дать фруктам хорошо обсохнуть, иначе тесто не пропечется.

# Ореховый пирог

Разъемн. ф.

Ø 24 см

Ингредиенты:

175 г маргарина

175 г сахара

4 яйца

100 мл молока

30 мл рома

250 г пшеничной муки

1 ч. л. пекар. порошка с горкой

125 г мелко молотых лесных орехов

1 щеп. соли

маргарин для формы

**1** Растереть маргарин с сахаром. По одному вбить яйца и взбить. Добавить молоко и ром.

**2** Смешать муку, пекарский порошок и лесные орехи и соединить с полученной массой. Добавить соль.

**3** Выложить тесто в смазанную жиром разъемную форму. Выпекать пирог в соответствии с указаниями.

## Установка

 Горячий воздух 170-180 °С и

 Микроволны 90 Вт, 35-45 минут



## Вариант:

Вместо лесных орехов можно взять миндаль или грецкие орехи.

## Рекомендации:

Пирог получится особенно сочным, если сбрызнуть его апельсиновым соком или ромом.

# Морковный кекс

## Прямоугольная ф. 25 см

### Ингредиенты:

150 г размягченного  
маргарина

150 г сахара

250 г пшен. муки груб.  
помола

1 пак. пекар. порошка

2 яйца

1 пак. ванильн. сахара

½ ч.л. корицы

200 г мелко натертой  
моркови

**1** Взбить маргарин с сахаром.

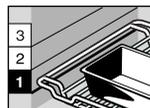
**2** Смешать муку с пекарским порошком. Соединить с полученной массой, вбить яйца и добавить ванильный сахар и корицу. В конце подмешать мелко натертую морковь.

**3** Смазать прямоугольную форму жиром и выложить тесто. Выпекать пирог в соответствии с указаниями.

### Установка

 Горячий воздух 170-180 °C  
и

 Микроволны 90 Вт,  
30-40 минут



### Рекомендации:

Для приготовления теста из муки грубого помола требуется больше жидкости, чем для теста из муки тонкого помола. Если тесто получается слишком жестким, добавьте немного воды или молока.

# Кекс с красным вином

## Форма для кекса

Для сдобного теста:

4 яичных белка

100 г сахара

4 яичных желтка

100 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

200 г сл.  
масла/маргарина

250 г муки

½ пак. пекар. порошка

1 ч.л. корицы

100 г шоколадной  
стружки

1/8 л красного вина

немного сахарной пудры  
для посыпки

**1** Взбить яичный белок, всыпая тонкой стружкой 100 г сахара. Взбитую в крепкую пену массу поставить на холод.

**2** Взбить яичный желток с сахаром, ванильным сахаром и сливочным маслом. Смешать муку с пекарским порошком, добавить в масляно-яичную массу и перемешать. После этого добавить корицу, шоколадную стружку и красное вино.

**3** Вмешать ок. 1/3 взбитых белков. Осторожно ввести остаток.

**4** Смазать форму для кекса жиром и посыпать небольшим количеством муки. Выложить тесто и выпекать пирог в соответствии с указаниями.

**5** После выпекания дать кексу слегка остыть в форме и после этого вынуть. Посыпать сахарной пудрой.

## Установка

-  Горячий воздух 170-180 °C и
-  Микроволны 90 Вт, 30-40 минут



# Торт с йогуртом

## Универсальный противень

Для сдобного теста:

125 г сл. масла

200 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

500 г йогурта (3,5 %)

4 яйца

500 г манной крупы

1 пак. пекар. порошка

Для сиропа:

350 г сахара

2 ст.л. лимонного сока

500 мл воды

1 ч.л. розовой воды по желанию

Также:

кокосовая стружка

**1** Взбить масло с сахаром и ванильным сахаром. Смешать пекарский порошок и манную крупу. Поочередно подмешать манную крупу, яйца и йогурт. Выложить универсальный противень пергаментной бумагой, выложить на нее тесто. Выпекать пирог в соответствии с указаниями.

**2** Тем временем вскипятить воду с сахаром и уварить до консистенции жидкого сиропа. В конце подмешать лимонный сок и розовую воду. Дать остыть.

**3** Готовый торт тотчас хорошо пропитать сиропом.

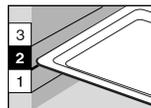
**4** После охлаждения посыпать кокосовой стружкой и нарезать на маленькие кусочки.

## Установка

Верхний/нижний жар  
160-170 °C

и

Микроволны 90 Вт,  
20-30 минут



# Основной рецепт: бисквитного теста

## Бисквит на воде

Разъемн.ф.

Ø 26 см

Ингредиенты:

3 яичных белка

3 ст.л. гор. воды (50 °C)

1 пак. ванильн. сахара

150 г сахара

3 яичных желтка

100 г пшеничной муки

100 г крахмала

1 ч.л. пекар.порошка без горки

**1** Взбить яичные белки с горячей водой и ванильным сахаром. Всыпать сахар тонкой струйкой по одной ложке. Взбивать массу до образования густого и блестящего крема.

**2** Вилкой взбить яичные желтки и соединить с белковой массой.

**3** Смешать муку с крахмалом и пекарским порошком и просеять на полученную массу. Быстро размешать.

**4** Выложить дно разъемной формы пергаментной бумагой. Выложить тесто и сразу выпекать в соответствии с указаниями.

**5** Опрокинуть готовый бисквит на решетку для пирога. Смочить пергаментную бумагу водой и осторожно снять. Дать бисквиту остыть в течение минимум двух часов.

**6** Разрезать бисквит на два или три коржа и сделать торт.

### Установка

Верхний/нижний жар  
170-180 °C, 30-40 минут



### Вариант:

В качестве начинки для торта можно взять джем, сливки, фрукты, ягоды или крем.

### Рекомендации:

Яйца служат разрыхлителем. Поэтому пекарского порошка можно класть меньше или вообще его не класть. Разрезать торт на коржи лучше всего толстой нитью.

# Бисквитный рулет

## Универсальный противень

Для бисквита:

3 яйца

6-8 ст.л. горячей воды

150 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

100 г пшеничной муки

50 г крахмала

2 ч.л. пекар.порошка без горки

Для начинки:

500 мл сливок

50 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

1 пак.закрепителя сливок

250 г клубники или малины

30 г миндальных листочков

**1** Разогреть духовку.

**2** Замесить из указанных ингредиентов бисквитное тесто. Выложить на универсальный противень с пергаментной бумагой. и разровнять специальной лопаткой. Выпекать в соответствии с указаниями.

**3** Готовый бисквит тотчас опрокинуть на посыпанное сахаром кухонное полотенце. Смочить пергаментную бумагу водой и осторожно, но быстро снять. Равномерно посыпать бисквит сахаром и скатать в рулет с помощью полотенца.

**4** Взбить сливки в не очень крепкую пену. Добавить сахар, ванильный сахар и закрепитель сливок и взбить в крепкую пену.

**5** Переложить ок. 1½ чашки в кондитерский мешочек. Вилкой раздавить 200 г малины или клубники. Смешать остальные сливки с раздавленными ягодами.

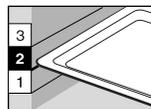
**6** Раскатать полотенце с охлажденным бисквитным рулетом. Смазать рулет сливками с ягодами и снова скатать.

**7** Выдавить розочки из взбитых сливок и украсить бисквитный рулет остальными ягодами и миндальными листочками.

## Установка

Предварительный разогрев

Верхний/нижний жар  
170-190 °С, 10-20 минут









# Основной рецепт: песочное тесто, Фруктовый торт

Разъемн. ф.  
Ø 26 см

Для песочного теста:

250 г муки

1 щеп. пекарского порошка

80-100 г сахара

1 щеп. соли

1 яйцо

125 г сл. масла/маргарина

сушеные бобовые для предварительного запекания

Для фруктовой начинки:

ок. 750 г фруктов

2-3 ст.л. молотого миндаля или толч. сухарей

желе для торта

**1** Всыпать муку, пекарский порошок и сахар в миску. Положить сверху яйцо, масло/маргарин и соль. Используя насадки для теста, замесить тесто с помощью миксера или кухонного комбайна, сначала на низкой, а затем на более высокой скорости. Скатать шар, завернуть в фольгу и поставить на холод прим. на ½-1 часа.

**2** Смазать форму жиром и выложить две трети теста. Из остального теста сделать валик высотой 2 см и выложить по стенкам формы. Наколоть корж в нескольких местах вилкой. Выложить корж и бортик пергаментной бумагой, засыпать бобовыми. Выпекать пирог в соответствии с указаниями.

**3** Удалить бобовые и бумагу, дать коржу остыть. Затем посыпать миндалем и выложить свежими или консервированными, хорошо обсушенными фруктами или ягодами. Залить сверху желе для торта.

## Установка

 Интенсивный нагрев  
170-190 °С, 30-40 минут



## Рекомендации:

По возможности следует взять мелкий сахар, так как он быстрее растворяется в тесте.

Без интенсивного жара выпекайте следующим образом:

Верхний/нижний жар 170-190 °С, 30-40 минут.

Поставьте форму на универсальный противень на уровень 1.

# Творожный торт с абрикосами

## Разъемная форма Ø 28 см

### Для песочного теста:

350 г муки

2 ч.л. пекарского порошка

80 г сахара

1 яйцо, 1 щеп. соли,

170 г сл.

масла/маргарина

### Для начинки:

50 г рублен. миндаля

1 банка абрикосов (450 мл), хорошо обсуш.

### Для творожной массы:

70 г сл. масла/маргарина

200 г сахара, 3 яйца

тертая цедра одного лимона

2 ст.л. лимонного сока

65 г муки

750 г творога (нежирн.)

### Также:

немного молока для смазывания

**1** Замесить из указанных ингредиентов песочное тесто и поставить на холод.

**2** Смазать разъемную форму жиром. Выложить две трети теста на дно формы. Сделать из оставшего теста валик высотой 2-3 см и выложить по стенкам формы. Наколоть корж в нескольких местах вилкой. Посыпать миндалем и равномерно распределить сверху абрикосы.

**3** Для приготовления творожной массы растереть масло с сахаром и яйцами. Подмешать цедру и сок лимона, муку и творог.

**4** Выложить творожную массу в форму. Осторожно вылить на нее молоко. Выпекать пирог в соответствии с указаниями.

**5** По окончании приготовления оставить торт в печи на 20 минут.

## Установка

 Горячий воздух 160-170 °C и

 Микроволны 180 Вт, 30-40 минут

Дать постоять около 20 минут



# Пирог «Линц»

## Разъемная форма

Ø 26 см

Для песочного теста:

200 г муки

1 яйцо

1 щеп. соли

125 г лесных орехов или миндаля

125 г холодного сл. масла

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 щеп. гвоздики

1 ч.л. корицы без горки

1 ч.л. пекар.порошка без горки

Для начинки:

1 маленькая банка (250 г) конфитюра или желе, напр., из малины или смородины.

жир для формы

**1** Быстро замесить из указанных ингредиентов песочное тесто. Завернуть в пленку или алюминиевую фольгу и поставить на холод.

**2** Раскатать две трети теста на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности. Выложить в смазанную жиром разъемную форму и сделать небольшой бортик. Наколоть корж в нескольких местах вилкой.

**3** Сверху равномерно распределить конфитюр или желе.

**4** Раскатать оставшее тесто, нарезать на полоски и разложить решеткой на пироге. Выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Горячий воздух 170-190 °С, 35-45 минут



## Вариант:

Для праздника  
Рождества:

Можно вырезать из теста звездочки, елочки или полумесяцы и украсить ими пирог.

## Рекомендации:

Линцкий пирог легко готовится. Особенно вкусным он будет, если дать ему пропитаться в течение по крайней мере двух дней.



# Яблочный пирог

**Форма для пирога**  
Ø 30 см

Для песочного теста:

200 г пшеничной муки

100 г сл. масла

60 мл воды

1 щеп. соли

Для начинки:

200 г готового яблочного пюре с сахаром из банки

500 г яблок без кожуры и сердцевины

**1** Из указанных ингредиентов замесите песочное тесто и поставьте на холод на 1-2 часа.

**2** Раскатайте тесто до толщины 2-3 мм и выложите его в смазанную маслом форму.

**3** Проткните тесто в нескольких местах вилкой и распределите по его поверхности яблочное пюре.

**4** Яблоки нарежьте кружочками толщиной 3-4 мм и равномерно распределите их по поверхности пюре.

**5** Выпекайте пирог в соответствии с установками.

## Установка

 Интенсивный нагрев  
210-230 °C, 30-40 минут



## Рекомендации:

Без интенсивного жара выпекайте следующим образом:

Верхний/нижний жар 220-240 °C, 30-40 минут.

Поставьте форму на универсальный противень на уровень 1.

# Закрытый яблочный пирог

## Разъемная форма Ø 26 см

### Для песочного теста:

300 г муки

1/2 ч.л. пекар.порошка

70 г сахара

160 г сливочного масла

3 яичных желтка

40 г сметаны

### Для начинки:

1,5 кг яблок

40 г сахара

50 г молотого миндаля

1-2 ст. л. рисовой водки

1 ст. л. лимонного сока

**1** Замесить из указанных ингредиентов песочное тесто и поставить на холод минимум на 30 мин.

**2** Для приготовления начинки очистить яблоки от кожуры и удалить сердцевину. Порезать ломтиками по 3 мм и смешать с остальными ингредиентами.

**3** Смазать разъемную форму жиром. Выложить две трети теста на дно формы и сделать бортик высотой ок. 2 см. Наколеть корж в нескольких местах вилкой.

**4** Равномерно распределить начинку на тесте. Раскатать оставшее тесто в пласт. Накрыть им яблоки и хорошо защипнуть края.

**5** Выпекать пирог в соответствии с указаниями.

## Установка

 Горячий воздух 170-190 °C  
и

 Микроволны 180 Вт,  
35-45 минут



# Мандариново-творожный пирог

## Универсальный противень

Для песочного теста:

100 г сл. масла

200 г сахара

2 яйца

2-3 ч. л. пекар.порошка

375 г муки

Для начинки:

1 кг нежирного творога

4 яйца

125 мл растит. масла

1 пак. сухого ванильного пудинга

250 г сахара

2 банки консервированных мандаринов

Для заливки:

1 пакетик прозрачного желе для торта

**1** Из указанных ингредиентов замесите песочное тесто. Равномерно раскатайте его на универсальном противне.

**2** Дайте стечь всему соку из мандаринов. Соберите сок в кастрюлю и отставьте в сторону.

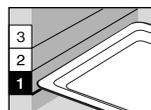
**3** Нежирный творог, яйца, масло, сухой ванильный пудинг и сахар смешайте до получения кремообразной массы. Распределите массу по песочному тесту.

**4** Выложите на творожную массу рядами дольки мандаринов. Выпекайте в соответствии с установками.

**5** По окончании выпекания дайте пирогу остыть. Из мандаринового сока приготовьте желе и покройте им пирог.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
180-190 °С, 40-50 мин



# Швейцарский торт с вишнями

## Универсальный противень

### Для песочного теста:

400 г муки

160 г сл. масла

160 мл воды

1 неполная ст.л. уксуса

ок. 1½ ч.л. соли

сл. масло для универсальн. противня

### Для начинки:

4 стакана вишен (по 350 г в обсушенном виде)

100 г молотых лесных орехов

3 ст. л. толченых сухарей

20 г сахара

### Для заливки:

4 яйца

400 мл сливок

2 ст.л. вишневой наливки

1 ст.л. крахмала с горкой

1 ст.л. сахара

1 пак. ванильн. сахара

**1** Муку и масло выложить в миску и растереть руками или хорошо перемешать в кухонном комбайне, используя насадки для теста. Добавить воду, уксус и соль и замесить пластичное тесто. Поставить тесто минимум на 30 мин в холодильник.

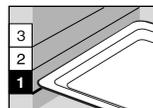
**2** Смазать универсальный противень жиром. Раскатать по нему тесто и сделать бортик. Наколоть корж в нескольких местах вилкой.

**3** Хорошо обсушить вишни. Равномерно распределить орехи, толченые сухари и сахар на тесте и выложить сверху вишни.

**4** Приготовить из указанных ингредиентов крем и выложить поверх вишен. Выпекать швейцарский торт в соответствии с указаниями.

## Установка

 Интенсивный нагрев  
190-210 °С,  
40-50 минут



## Рекомендации:

Без интенсивного жара выпекайте следующим образом: Верхний/нижний жар 190-200 °С, 45-55 минут.

# Пирог со смородиной

Разъемная форма  
Ø 26 см

Для песочного теста:

200 г муки

1 ч.л. пекарского порошка

1 щеп. соли

100 г сахара

1 яйцо

125 г сливочного масла

Для начинки:

125 г молотых лесных орехов

1 ст. л. панировочных сухарей

5 яичных белков

1 ст. л. лимонного сока

200 г сахара

500 г смородины

**1** Замесить из указанных ингредиентов песочное тесто и поставить на холод.

**2** Ягоды смородины вымыть, отщипнуть плодоножки и хорошо обсушить.

**3** Смазать форму жиром и выложить две трети теста. Из остаточного теста сделать валик высотой ок. 3-4 см и выложить по стенкам формы. Наколоть корж в нескольких местах вилкой. Орехи и толченые сухари перемешать и распределить на тесте.

**4** Взбить яичные белки с лимонным соком и сахаром. Предварительно обсушенные ягоды смородины перемешать с половиной белковой массы и выложить в форму. Остальную белковую массу равномерно распределить на ягодах. Выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Интенсивный нагрев  
150-170 °C  
50-70 минут



## Рекомендации:

Также можно использовать смородину глубокой заморозки. Смешайте ягоды с половиной белковой массы.

Без интенсивного жара выпекайте следующим образом:

Верхний/нижний жар 170-190 °C, 60-80 минут.  
Установите форму на универсальный противень на уровень 1.

# Основной рецепт: Дрожжевое тесто, Пирог с посыпкой

## Универсальный противень

Для дрожж. теста:

375 г муки

25 г свежих или  
1 пак. сухих дрожжей

75 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

1 щеп. соли

75 г сл. масла/маргарина

тертая цедра одного  
лимона

ок. 125 мл теплого  
молока, 1 яйцо

Для посыпки:

350 г муки

25 г молотого миндаля

175 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

1 щеп. соли

1 щеп. Корица

250 г холодного сл.  
масла/маргарина

## Вариант:

Масляный пирог: вместо посыпки положите на тесто настроганное сливочное масло и посыпьте сахаром и миндальными листочками.

**1** Высыпать муку в миску и сделать в середине углубление. Раскрошить дрожжи (или взять сухие дрожжи), всыпать, добавить немного сахара и молока, перемешать и поставить подходить.

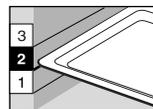
**2** Подмешать остальные ингредиенты и поставить доходить прим. еще на 20 минут. Объем теста должен увеличиться примерно в два раза.

**3** Раскатать готовое дрожжевое тесто на смазанном жиром универсальном противне и наколоть в нескольких местах вилкой.

**4** Для приготовления посыпки хорошо перемешать просеянную муку, миндаль, сахар, ванильный сахар, соль и корицу. Продолжая мешать, постепенно добавить масло/маргарин и растирать до образования крошки. Растирать руками массу до образования крошки. Равномерно распределить по тесту и выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
170-190 °C, 45-55 минут



## Рекомендации:

Вы также можете выложить пирог яблоками, вишнями или абрикосами.  
Сливовый пирог: Равномерно распределить по тесту 2 ст.л. молотого миндаля и припл. 2 кг слив.

# Рождественский кекс

## Универсальный противень

150 г изюма

3 ст.л. рома

500 г муки

40 г дрожжей

150 г сахара

¼ ч.л. соли

1 пак. ванильн. сахара

по 1 щеп. корицы,  
кардамона и мускатного  
цвета

125 г сл. масла

3 яйца

ок. 125 мл теплого  
молока

4-5 к.масла  
горьк.миндаля

по 60 г мелкоруб. лимон.  
и апельс. цукатов

40 г рублен. миндаля

Также:

100 г растопл. сл. масла

сахарная пудра

**1** Изюм вымыть и залить ромом.

**2** Просеять муку в миску, сделать в середине углубление и раскрошить туда дрожжи. Смешать с 1 ч.л. сахара, небольшим количеством теплого молока и муки и замесить опару. Поставить подходить прим. на 15 мин.

**3** После этого вымесить опару с небольшим количеством муки, постепенно подмешивая остальные ингредиенты и изюм. Поставить тесто доходить прим. еще на 20 мин.

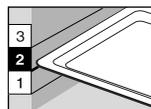
**4** Раскатать тесто в овальный пласт. Скалкой наметить продольную линию, отступив немного от середины, и завернуть меньшую половину на большую.

**5** Выложить кекс на хорошо смазанный жиром универсальный противень и оставить еще на 20 минут. Выпекать в соответствии с указаниями.

**6** Готовый кекс тотчас смазать растопленным сливочным маслом и обильно посыпать сахарной пудрой.

## Установка

 Горячий воздух 150-170 °C  
60-70 минут



## Вариант:

Можно начинить кекс марципаном. Для этого смешайте 200 г марципановой массы со 125 г сахарной пудры и 3-4 ч.л. розовой воды.

## Рекомендации:

Кекс сохраняет свою форму особенно хорошо, если оставить его на ночь в холодильнике.



# Пирог "Розочки"

## Разъемн.ф.

Ø 26 см

### Для дрожж. теста:

500 г пшеничной муки

2 пак. сухих дрожжей

80 г сахара

1 щеп. соли

150 мл молока

1 яйцо

100 г сл.

масла/маргарина

### Для начинки:

100 г жженого сахара

80 г марципановой  
массы, нарезанной  
кубиками

3 ст.л. молока

150 г молотых лесных  
орехов

100 г изюма "кишмиш"

200 г кураги, нарезанной  
кусочками

2 яичных белка

50 г растопл. сл. масла

**1** Из указанных ингредиентов замесите дрожжевое тесто и поставьте подходить прим. на 15 мин.

**2** В это время приготовьте пюре из сахара, марципанов и молока. Добавьте орехи, сухофрукты, яичные белки и перемешайте.

**3** Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 0,5-1 см (прим. 30 x 80 см) и смажьте его маслом.

**4** Равномерно распределите начинку по тесту. Скатайте тесто по длинной стороне в рулет и разрежьте его на части длиной по 5 см.

**5** Выложите их в смазанную форму срезом вниз, накройте и оставьте подходить на 30 мин.

**6** После этого выпекайте в соответствии с установками.

## Установка

 Горячий воздух 170-180 °C  
45-55 минут



## Рекомендации:

Разрежьте скатанное в рулет тесто на маленькие кусочки и выпекайте плюшки на универсальном противне: Верхний / нижний жар 170-180 °C 35-45 минут, уровень 2.

# основной рецепт: Тесто для штруделя яблочный штрудель

## Универсальный противень

Для дрожж. теста:

250 г муки

соль

20 г растопл. сл. масла/маргарина

1 яйцо

ок. 100 мл теплой воды

4 ст.л. уксуса

растит. масло для смазывания

Для начинки:

1250 г несладких яблок

75 г сахара

1 ч.л. корицы

75 г миндальных палочек

75 г изюма, напр., "кишмиш"

50 г сл. масла/маргарина

50 г толч. сухарей

растопл. сл. масла/маргарина

**1** Для приготовления штруделя замесить из указанных ингредиентов гладкое тесто. Посыпать руки мукой, вынуть тесто из миски и быстро размять. Придать форму шара и смазать растительным маслом. Накрывать влажным полотенцем и оставить минимум на ½ ч.

**2** Для приготовления начинки вымыть яблоки, очистить от кожуры и удалить сердцевину. Порезать на тонкие ломтики или маленькие кусочки. Подмешать сахар, корицу, миндаль и изюм и оставить пропитываться на 15 мин.

**3** Разогреть масло и обжарить в нем толченые сухари.

**4** Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности. Переложить на посыпанное мукой кухонное полотенце. Подхватить тесто тыльной стороной ладони и растянуть как можно тоньше.

**5** Посыпать тесто для штруделя толчеными сухарями и равномерно уложить сверху яблоки. Осторожно скатать тесто в рулет.

**6** Смазать универсальный противень жиром только в середине. Выложить штрудель и смазать сливочным маслом. Выпекать в соответствии с указаниями.

**7** В процессе выпекания один или два раза смазать штрудель сливочным маслом.

## Установка

-  Горячий воздух 190-210 °C и
-  Микроволны 360 Вт, 30-40 минут







# Ореховое фигурное печенье

## Универсальный противень

Для сдобного теста:

250 г муки

125 г крахмала

1 щеп. пекарского порошка

180 г сахара

1–2 пак. ванильн. сахара

1 щеп. соли

180 г сл. масла или маргарина

3 яйца

несколько капель рома

125 г молотых лесных орехов

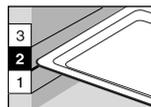
**1** Замесить из указанных ингредиентов сдобное тесто.

**2** Подмешать лесные орехи. Поставить тесто минимум на 30 мин в холодильник. Объем теста рассчитан на два противня.

**3** После этого переложить в кондитерский мешочек с широкой насадкой. Универсальный противень смазать жиром или выложить пергаментной бумагой. Выдавить кружочки, палочки или буквы "S" на противень и выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
150-170 °С, 20-30 минут



## Вариант:

Вместо орехов можно взять другие ароматизаторы, напр., ванильный сахар "бурбон".

## Рекомендации:

Для второго противня время выпекания нужно сократить прим. на 5-10 минут.

# Мелкое шоколадное печенье

## Универсальный противень

### Ингредиенты:

125 г размягченного сл. масла

70 г сахара

70 г жженого сахара

1/2 ч.л. соли

175 г муки

1/2 ч.л. пекар.порошка

1/2 пак. ванильной эссенции

1 яйцо

100 г шоколадных кусочков

60 г рубленых грецких орехов

### Вариант:

Вместо грецких орехов можно взять миндаль.

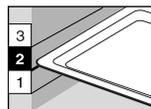
**1** Растереть масло с сахаром и солью.

**2** Смешать муку с пекарским порошком. Добавить вместе с яйцом и ванильной эссенцией в яичную массу. В конце подмешать кусочки шоколада и рубленые грецкие орехи. Объем теста рассчитан на два противня.

**3** Выложить универсальный противень пергаментной бумагой. С помощью двух чайных ложек выложить на противень комочки теста величиной с грецкой орех. При этом проследить, чтобы между ними было достаточное расстояние, так как в процессе выпекания тесто растекается. Выпекать в соответствии с указаниями.

### Установка

 Горячий воздух 160-180 °С  
20-30 минут



### Рекомендации:

Для второго противня время выпекания нужно сократить на 5-10 минут.

# Ванильные рогульки

## Универсальный противень

### Ингредиенты:

280 г муки

210 г сл. масла

70 г молотого миндаля

70 г сахара

1 пак. ванильн. сахара "бурбон"

сахарная пудра

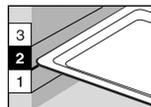
**1** Замесить из указанных ингредиентов песочное тесто. Поставить на холод минимум на один час. Объем теста рассчитан на два противня.

**2** Выложить универсальный противень пергаментной бумагой. Сделать из теста колбаску и разрезать на одинаковые кружочки. Руками скатать из кружочков рогульки. Выложить на противень и выпекать в соответствии с указаниями.

**3** Горячие рогульки посыпать сахарной пудрой.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
150-170 °С, 20-30 минут



## Рекомендации:

Для второго противня время выпекания нужно сократить на 5-10 минут.

# Песочные полянки

Прим. на 150 шт.

Ингредиенты:

250 г сл. масла

250 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

4 ст.л. сливок

375 г муки

1 ч.л. пекар.порошка без горки

1 щеп. соли

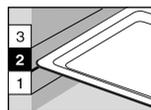
**1** Масло растопить, разогреть до темно-золотистого цвета и охладить. Растереть с сахаром, ванильным сахаром, сливками и солью.

**2** Смешать муку с пекарским порошком. Две трети мучной смеси подмешать по ложке в полученную массу, остальное высыпать и замесить тесто.

**3** Выложить универсальный противень пергаментной бумагой. Колбаски нарезать кружками толщиной ок. 1 см и выпекать в соответствии с указаниями до светло-желтого цвета.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
150-170 °С, 20-30 минут



## Рекомендации:

Для второго противня время выпекания нужно сократить на 5-10 минут.

# Ореховые треугольники

## Универсальный противень

Для песочного теста:

250 г муки

1 ч.л. пекар.порошка без горки

100 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

2 яйца

100 г сл. масла/маргарина

1 щеп. соли

Для начинки:

125 г сл. масла/маргарина

125 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

3 ст.л. воды

125 г молотых лесных орехов

125 г рубленых лесных орехов

200 г абрикосового конфитюра

Для заливки:

100 г шоколадной глазури

**1** Быстро замесить из указанных ингредиентов тесто и поставить на холод прим. на 1 час.

**2** Поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения воду с маслом, сахаром и ванильным сахаром. Добавить орехи. Дать остыть.

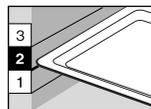
**3** Выложить универсальный противень пергаментной бумагой. Раскатать на нем тесто и смазать нагретым конфитюром.

**4** Равномерно распределить охлажденную массу на тесте и выпекать в соответствии с указаниями.

**5** После этого разрезать на маленькие треугольники и обмакнуть два кончика в расплавленную шоколадную глазурь.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
170-190 °С, 25-35 минут





# Флорентийское печенье

Прим. на 30 шт.

Для песочного теста:

150 г муки

½ ч.л. пекар.порошка

50 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

2 ст.л. воды

1 яйцо

75 г сл. масла/маргарина

1 щеп. соли

Для начинки:

50 г сл. масла

100 г сахара

2 ст.л. меда

125 мл сливок

200 г миндальных  
листочков

25 г коктейльных вишен

Для заливки:

100 г шоколадной  
глазури

**1** Быстро замесить из указанных ингредиентов тесто и поставить на холод.

**2** Выложить универсальный противень пергаментной бумагой. Раскатать тесто в пласт толщиной ок. 3 мм, и вырезать круглые печенье (ок. 4 см Ø). Выложить круглые печенье на противень и выпекать в соответствии с указаниями.

**3** Для начинки разделить коктейльные вишни на четвертинки. Масло, сахар и мед разогревать при постоянном помешивании до тех пор, пока масса не приобретет слегка коричневатый оттенок. Смешать со сливками. После этого добавить миндаль и вскипятить. Немного остудить начинку и добавить коктейльные вишни.

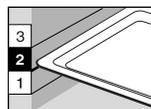
**4** 2 чайными ложками разложить начинку на предварительно испеченное печенье, поставить в духовку и выпекать в соответствии с указаниями до золотистого цвета. В процессе выпекания начинка растекается.

**5** После того как печенье остынет, обломать выступающую медовую массу. Смазать нижнюю сторону печений растопленной шоколадной глазурью.

## Установка

Верхний/нижний жар  
140-160 °C

Выпекать: 15 минут  
Выпекать до готовности:  
20-30 мин



# Абрикосовые кораблики

На 6 шт.

---

## Ингредиенты:

3 листа замороженного слоеного теста

немного муки

---

## Для начинки:

25 г молотого миндаля

60 г марципановой массы

12 половинок консервированных абрикосов

1 яичный белок

1 яичный желток

немного молока

пергаментная бумага

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**1** Разморозить слоеное тесто, как указано на упаковке.

**2** Быстро сполоснуть универсальный противень под холодной водой или выложить пергаментной бумагой. Равномерно распределить квадратные пластины на противне. Разрезать прямоугольные пластины на две части и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности в квадраты размером ок. 12x12 см.

**3** Посыпать каждый квадрат по диагонали миндалем. Порезать марципановую массу на тончайшие ломтики. Положить по 2 ломтика по диагонали на миндаль. Хорошо обсушить половинки абрикосов и положить по 2 шт. по диагонали на ломтики марципана.

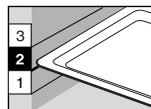
**4** Смазать два противоположных свободных уголка яичным белком, сложить и защипнуть.

**5** Венчиком смешать молоко с яичным желтком и смазать кораблики. Оставить на 10 мин. Затем поставить в духовку и выпекать в соответствии с указаниями.

---

## Установка

Верхний/ нижний жар  
180-200 °C  
30-40 минут



## Вариант:

Можно взять другие фрукты или джем. В качестве пикантной начинки подойдет сыр или вареная ветчина.

# Кексы

На 12 шт.

Ингредиенты:

100 г муки

100 г пшен.муки  
груб.помола

2 ст.л. мелких овсяных  
хлопьев

2 ч.л. пекар.порошка

200 г свежей черники

2 яйца

120 г жженого сахара

100 г растопл. сл. масла

200 г сметаны

50 мл молока

**1** Высыпать в миску муку, пшеничную муку грубого помола, овсяные хлопья и пекарский порошок и тщательно перемешать.

**2** Чернику вымыть, перебрать и обсушить.

**3** Венчиком взбить яйца. Поочередно добавить сахар, масло, сметану и молоко. Все тщательно перемешать и соединить с мучной смесью. Не месить тесто слишком долго, иначе кексы получатся недостаточно пышными. Оставить на 15 мин

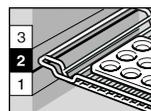
**4** Смазать противень для кексов жиром или вложить в углубления бумажные формочки.

**5** Заполнить формочки прим. на две трети тестом. Сверху положить ягоды. Выпекать в соответствии с указаниями.

**6** Вынуть кексы из духовки и оставить в форме прим. на 5 мин. Затем вынуть. Подавать лучше всего теплыми.

## Установка

Верхний/нижний жар  
160-180 °C, 35-45 минут



## Вариант:

Вместо черники можно взять вишни без косточек, малину, ежевику или смородину - получится не хуже.

## Рекомендации:

Можно взять замороженные ягоды. Распределяйте по тесту замороженные ягоды. Если у Вас нет противня для кексов, установите бумажные формочки на обыкновенный противень.



# Мармеладные корзиночки

На 12 шт.

Ингредиенты:

150 г пшеничной муки

60 г сл. масла/маргарина

1 щеп. соли

50 г сахарной пудры

1 яйцо

12 ч. л. джема

**1** Из указанных ингредиентов замесите песочное тесто и поставьте его на холод на ½-1 час.

**2** Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности. Вырежьте 12 кружков диаметром 7-8 см.

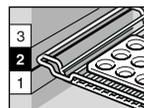
**3** Слегка смажьте жиром противень для кексов с 12 формочками и выложите формочки вырезанными кружками теста.

**4** В середину каждого печеня аккуратно положите чайную ложку джема. При этом по возможности не касайтесь краев кружков теста.

**5** Выпекайте в соответствии с установками.

## Установка

Верхний/нижний жар  
160-180 °С, 20-30 минут



# Основной рецепт: Безе (меренги)

Прим. на 28 шт.

Безе:

2 яичных белка

1 ч.л. лимонного сока

150 г сахара

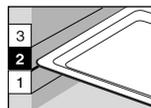
1 пак. ванильн. сахара

**1** Взбить яичные белки с лимонным соком. Добавить сахар и ванильный сахар и продолжать взбивать до образования крема.

**2** Выложить универсальный противень пергаментной бумагой. С помощью двух чайных ложек или кондитерского мешочка выложить маленькие комочки теста на универсальный противень и выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Горячий воздух 80-100 °C  
90-120 минут



## Рекомендации:

Для сохранения белого цвета безе их следует выпекать при низкой температуре.

# Ореховые гнезда

## Универсальный противень

Безе:

2 яичных белка

165 г сахарной пудры

½ ч.л. лимонного сока

1 щеп. соли

100 г шоколадной стружки

135 г молотых лесных орехов

Также:

маленькие целые ядра лесных орехов

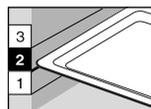
пекарские облатки или пергаментная бумага

**1** Взбить яичные белки. Поочередно добавить просеянную сахарную пудру, лимонный сок и соль. Быстро, но равномерно подмешать шоколад и лесные орехи.

**2** С помощью двух чайных ложек выложить маленькие комочки на облатки или пергаментную бумагу. Сверху положить по одному ореху и слегка вдавить в массу. Тотчас поставить в духовку и выпекать в соответствии с указаниями. Объем рассчитан на два противня.

## Установка

Верхний/нижний жар  
120-140 °С, 35-45 минут



## Вариант:

Для приготовления кокосового печенья вместо шоколада и орехов добавьте в белковую массу 170 г кокосовой стружки. В качестве украшения подойдут кусочки кокосового ореха.

## Рекомендации:

Если Вы используете пергаментную бумагу, облатки не нужны.

Для второго противня время выпекания нужно сократить на 5-10 минут.

# Основной рецепт: творожно-масляное тесто, яблочные конвертики

## Универсальный противень

Для теста:

100 г творога (сухого)

4 ст.л. растит. масла

1 яйцо

1 ст.л. молока по  
необходимости

50 г сахара

1 щеп. соли

лимонная цедра или  
ванильный сахар

200 г пшеничной муки

¾ пак. пекар. порошка

Для начинки:

150 г яблок

15 г сл. масла

лимонный сок

30 г сахара

10 г изюма

яичный белок для  
смазывания

сахарная пудра

**1** Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и порезать на кусочки. Припустить с маслом, лимонным соком и сахаром на слабом огне. Добавить изюм и охладить начинку.

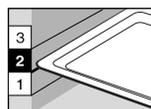
**2** Хорошо отжать творог в полотенце и, при необходимости, протереть через сито. Добавить растительное масло, яйцо, молоко, сахар, соль и небольшое количество тертой цедры лимона или ванильный сахар и хорошо перемешать.

**3** Смешать муку с пекарским порошком. Половину просеять в полученную массу и размешать. Добавить остальную часть и быстро замесить тесто, чтобы оно было гладким и однородным.

**4** Выложить универсальный противень пергаментной бумагой. Тонко раскатать тесто и вырезать 32 печенья диаметром 8-10 см. Смазать растопленным маслом, оставляя при этом несмазанными края шириной 1 см. Выложить на печенья яблочную начинку. Смазать края яичным белком, соединить их и защипнуть. Смазать конвертики яйцом, выложить на противень и выпекать в соответствии с указаниями. Дать готовым конвертикам немного остыть. Отделить от противня, переложить на решетку и оставить остывать. Посыпать сахарной пудрой.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
160-180°C, 20-30 минут



# Основной рецепт: Заварное тесто

## Прим. на 12 булочек

Для заварного теста:

1/4 л воды

1 щеп. соли

50 г сл. масла/маргарина

150 г муки

3-5 яиц (по размеру)

Масло/маргарин и мука  
для универсального  
противня

Для сладкой начинки:

500 мл сливок

2-4 ч.л. сахара

1 пакетик ванильного  
сахара

1 пак. закрепителя  
сливок

1 банка (190 г)  
мандаринов

**1** Налить в кастрюлю воду, положить соль и масло/маргарин, довести до кипения. Снять с огня.

**2** Просеянную муку разом высыпать в кастрюлю. Хорошо выместить поварешкой или миксером с насадками для теста. Поставить на еще теплую конфорку и заварить. Для этого продолжать вымешивать массу, пока она не начнет отделяться от стенок кастрюли, а на дне кастрюли не появится белый налет.

**3** Переложить массу в высокую миску. Вбить в горячую массу одно яйцо и оставить тесто для охлаждения.

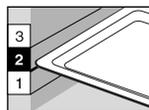
**4** По одному вбить остальные яйца и мешать до тех пор, пока тесто не станет блестящим и не начнет тянуться. В конце добавить пекарский порошок.

**5** С помощью 2 ч.л. выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой универсальный противень комочки теста одинаковой величины. Оставлять достаточно места между булочками, так как в процессе выпекания тесто увеличивается в объеме почти в два раза. Выпекать в соответствии с указаниями.

**6** Готовые булочки тотчас надрезать кухонными ножницами и дать остыть. Подавать со сладкой или пикантной начинкой.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
210-230 °C  
35-45 минут





# Сырные спиральки

Прим. на 12 шт.

Ингредиенты:

200 г замороженного слоеного теста

70 г тертого сыра "Гауда"

свежемолотый черный перец

немного молока

1 яичный желток

немного тмина для обсыпки

пергаментная бумага

**1** Разморозить слоеное тесто. Слегка смочить пластины водой, уложить друг на друга и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности в квадрат ок. 40x40 см.

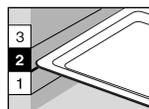
**2** Половину тертого сыра всыпать в половину теста. Поперчить и накрыть второй половиной. Закатать скалкой.

**3** Смешать молоко с яичным желтком и смазать тесто. Посыпать тмином и остальным сыром. Затем при помощи колесика для нарезания теста нарезать пласт на полосы ок. 2 см шириной.

**4** Выложить универсальный противень пергаментной бумагой. Свернуть полосы в виде спиралек и выложить на универсальный противень. Оставить минимум на 10 мин, затем поставить в духовку и выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
180-200 °С, 25-35 минут



## Вариант:

Попробуйте испечь печенье с другими пряностями, маком или кунжутом. Также вкусно получается с шоколадной посыпкой.

# Плетенка с изюмом

## Для плетенки

Для дрожж. теста:

500 г муки

30 г дрожжей или 1 пак.  
сухих дрожжей

100 г сахара

1 пак. ванильн. сахара

1 щеп. соли

100 г сл. масла/  
маргарина

2 яйца

ок. 1/8 л теплого молока

100 г изюма

1 желток и 2 ст.л.  
молока для смазывания

## Вариант:

Можно испечь плетенку без изюма или добавить в тесто кусочки шоколада.

**1** Замесить из указанных ингредиентов дрожжевое тесто. Добавить изюм и поставить тесто подходить на 20-30 мин.

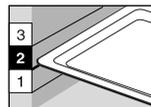
**2** Разделить тесто на три одинаковые части. Сделать из каждой части валик и сплести из трех валиков нетугую косу.

**3** После этого выложить на хорошо смазанный жиром универсальный противень и оставить еще на 20 минут. Плетенка должна подняться и увеличиться в размере примерно в полтора раза.

**4** Венчиком смешать яичный желток с молоком. Равномерно смазать плетенку и выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
160-180 °С, 30-40 минут



## Рекомендации:

Поверхность плетенки будет красивого темно-золотистого цвета, если смазать ее смесью из яичного желтка и молока.

# Лепешки

## На 1 лепешку

Для дрожж. теста:

500 г муки

2 пак. сухих дрожжей

1 ч.л. соли

350 мл воды

Для начинки:

3 ст.л. растит. масла  
для сбрызгивания

1 ст.л. розмарина

2 ст.л. семян пинии

морская соль

## Вариант:

Лакомые варианты: Вы можете подмешать в тесто 3 ст.л. пармезанского сыра или добавить мелко-нарезанные обсушенные помидоры.

**1** Замесить из указанных ингредиентов мягкое дрожжевое тесто. Поставить подходить прим. на 15-20 минут.

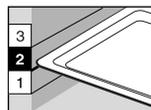
**2** Раскатать тесто на смазанном жиром универсальном противне в лепешку толщиной ок. 1,5 см. Поставить тесто доходить еще на 15 мин.

**3** Сбрызнуть лепешку растительным маслом и посыпать по желанию розмарином, семенами пинии и морской солью. Выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

Предварительный разогрев

 Горячий воздух  
230-250 °С, 15-20 минут





# Сытный пшенично-ржаной хлеб

## Для 1 каравай весом 1 кг

Для дрожж. теста:

375 г пшеничной муки

250 г ржаной муки

¼ л теплой пахты

ок. 180 мл теплой воды

1½ пак. сухих дрожжей

1 ч.л. соли

½ ст.л. меда

½ ч.л. тмина в зернах  
или молотого

½ ч.л. белого перца

1 ст.л. пряностей для  
хлеба

**1** Замесить из указанных ингредиентов дрожжевое тесто. Сформовать круглый каравай и, накрыв полотенцем, поставить подходить прим. на 20-30 мин в теплое место.

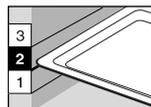
**2** После этого выложить на хорошо смазанный жиром универсальный противень и оставить еще на 15-20 мин.

**3** Острым ножом сделать на поднявшемся каравае надрезы в виде косой клеточки, смочить водой и выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

Предварительный разогрев  
Выпекать:

Верхний/нижний жар при максимальной температуре, 10 минут, и при 170 °С, 20-30 минут



## Вариант:

Из этого теста можно также печь хлебцы. Рекомендуемая температура и время выпекания указано в Руководстве по эксплуатации.

# Белый хлеб

## Прямоугольная форма 30 см

Для дрожж. теста:

700 г пшеничной муки

1 пак. сухих дрожжей

1 ч. л. сахара с горкой

1 ч. л. соли без горки

15-20 г сл.  
масла/маргарина

400-425 мл воды

немного жира для  
формы

**1** Из указанных ингредиентов замесите дрожжевое тесто и поставьте подходить.

**2** Еще раз вымесите тесто, выложите его в смазанную форму и оставьте подходить еще на 40 мин.

**3** После этого выпекайте в соответствии с установками.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
180-200 °С, 30-40 минут



## Рекомендации:

Вместо воды можно взять молоко.

# Деревенский хлеб с закваской

## Для 1 каравай весом 2 кг

100 г ржаной муки груб.  
помола

300 г ржаной муки

300 г пшеничной муки

400 г пшеничной муки

1 ст.л. соли с горкой

1-2 ст.л. пряностей для  
хлеба

1 ст.л. меда

30 г семян  
подсолнечника

1 кубик дрожжей (42 г)  
или 2 пак. сухих  
дрожжей

650-700 мл теплой воды

1 пак. закваски (150 г)

немного ржаной муки

Растительное масло

**1** Перемешать в миске муку с солью, пряностями для хлеба, медом и семенами подсолнечника. Сделать в середине углубление, раскрошить туда дрожжи и смешать с небольшим количеством теплой воды. Добавить закваску.

**2** Постепенно влить остальную воду и с помощью кухонного комбайна замесить пластичное тесто. Вымесить тесто еще раз руками и сделать шар.

**3** Хорошо посыпать мукой хлебную форму "корзинка" (Ø ок. 25 см). Сверху положить шар из теста и еще раз посыпать мукой. Накрыть и поставить подходить прим. на 20-30 мин в теплое место.

**4** Тем временем разогреть духовку. Смазать универсальный противень растительным маслом и присыпать мукой.

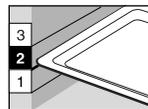
**5** Опрокинуть каравай на универсальный противень наколоть в нескольких местах. Выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

Предварительный разогрев

Выпекать:

Верхний/нижний жар при максимальной температуре, 10 минут, и при 170 °C, 40-50 минут



## Рекомендации:

Хлеб готов, когда на нем образуется хрустящая румяная корочка и он издает звонкий звук при похлопывании.

# Сладкие Дрожжевые булочки

На 12 шт.

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки

1 пак. сухих дрожжей

50 г сахара

1 щеп. соли

50 г растопл. сл.  
масла/маргарина

прим. 270 мл теплого  
молока

**1** Из указанных ингредиентов замесите дрожжевое тесто и поставьте подходить прим. на 30 мин.

**2** Еще раз слегка вымесите тесто, скатайте в колбаску и разделите на 12 частей.

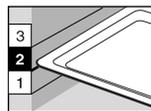
**3** Кусочки теста скатайте в круглые булочки и выложите их на универсальный противень.

**4** Еще раз дайте булочкам подойти в течение 30 минут, после чего выпекайте в соответствии с установками.

## Установка

Предварительный разогрев

 Верхний/нижний жар,  
190-210 °С, 15-25 минут



# Сконсы

На 12 шт.

Ингредиенты:

450 г муки

1 пак.пекар.порошка

1 щеп. соли

110 г сл. масла

2 ст.л. сахара

230 мл молока

1 яичный желток

2 ст.л. молока

**1** Просеять муку и пекарский порошок в миску и добавить соль. Положить настроганное сливочное масло и смешивать с мучной смесью до образования крошки, как при приготовлении посыпки.

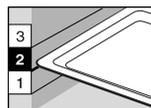
**2** Добавить сахар и молоко. Перемешать ложкой и затем осторожно вымесить тесто.

**3** Смазать универсальный противень жиром. Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности толщиной 1 см. Вырезать кружки диаметром 5 см и выложить на противень.

**4** Венчиком смешать молоко с яичным желтком и смазать верхнюю сторону теста. Выпекать в соответствии с указаниями.

## Установка

 Верхний/нижний жар  
200-220 °C, 20-25 минут



## Вариант:

Сырные сконсы:  
Подмешайте в полученную массу 150 г натертого сыра. Для сладких сконсов: 100 г сухофруктов, напр. чернослива, мелко порезать и смешать с тестом.

## Рекомендации:

Сконсы получаются более пышными, если замесить тесто очень быстро. Оставшееся тесто не используется, так как при дальнейшем замешивании оно теряет эластичность и не раскатывается.



# Практичные советы

Установите блюдо на решетку на уровень 1.

## Растапливание сливочного масла

Положить 100 г сливочного масла в небольшую стеклянную форму. Накрыть крышкой и растапливать, помешивая.

Микроволны 360 Вт, 3-4 минуты

## Яичная смесь для заправки супа

Смешать венчиком 2 яйца с 5 ст.л. сливок. Посолить, приправить мускатом. Полученную массу поровну разложить в четыре суповые тарелки и довести до готовности. Затем откинуть и порезать кусками.

Микроволны 180 Вт, 10-12 минут

## Пудинг из порошка

1 пакетик порошка для пудинга согласно указаниям на упаковке смешать с 500 мл молока и сахаром, выложить в стеклянную форму. Смесь довести до кипения, постоянно интенсивно помешивая.

Микроволны 600 Вт, 6-8 минут

## Ванильный соус из порошка

1 пакетик порошка для ванильного соуса смешать с 400 мл молока и сахаром. Довести соус до кипения, постоянно помешивая.

Микроволны 600 Вт, 5-6 минут

## Приготовление желе для торта

Приготовить из 250 мл жидкости желе для торта согласно указаниям на упаковке в маленькой стеклянной форме. Довести до кипения и кипятить, пока желе не станет прозрачным, помешивая.

Микроволны 600 Вт, 3-4 минуты

## **Чтобы растопить желатин**

Листики желатина: Размочить в соответствии с указаниями на упаковке. Затем переложить в небольшую форму и растопить, помешивая.

Микроволны 180 Вт, 20-50 секунд

Желатин из порошка: 1 пакетик порошка в соответствии с указаниями на упаковке смешать с 6 ст. л. воды в небольшой стеклянной форме и оставить набухать. Затем растопить, время от времени помешивая.

Микроволны 180 Вт, ок. 1 минуты

## **Разжижение меда**

500 г засахарившегося меда выложить в стеклянную посуду без крышки и нагреть, помешивая.

Микроволны 360 Вт, 4-5 минут

## **Растапливание шоколада**

100 г шоколада разломать на мелкие кусочки. Выложить в стеклянную форму и нагреть, время от времени помешивая.

Микроволны 360 Вт, 5-6 минут

## **Размачивание сухофруктов**

200 г сухофруктов выложить в стеклянную форму, залить прим. 250 мл жидкости и нагреть.

Микроволны 600 Вт, 5-6 минут

## **Чтобы очистить миндаль от кожицы**

50 г миндаля выложить в стеклянную форму, залить 5 ст.л. воды, накрыть крышкой и довести до кипения. Затем подождать 2 минуты и очистить миндаль от кожицы.

Макс. мощность микроволн, прим. 2 минуты

### **Чтобы поджарить миндаль**

50 г рубленого или нарезанного миндаля выложить в небольшую форму и поджарить, помешивая.

Макс. мощность микроволн, прим. 10-13 минут

### **Чтобы поджарить семечки**

50 г семян подсолнечника, тыквенных семян или семян кунжута выложить в небольшую форму и поджарить, помешивая.

Микроволны 600 Вт, 10-13 минут

### **Чтобы поджарить кокосовую стружку**

50 г кокосовой стружки выложить в небольшую форму и поджарить, помешивая.

Микроволны 600 Вт, ок. 10 минут

### **Приготовление сахарной карамели**

3 ст.л. сахара высыпать в небольшую форму, добавить 1-2 ст.л. воды, хорошо перемешать. оставить ложку в форме и нагреть до образования карамели, время от времени помешивая.

Микроволны 600 Вт, 7-9 минут

### **Тушение лука**

250 г лука порезать кубиками, выложить в стеклянную форму и добавить 3 ст. л. сливочного масла. Накрыть крышкой и припустить. Один раз перемешать.

Микроволны 600 Вт, 5-6 минут

# Указатель рецептов

## А

Абрикосовые кораблики, 147

## Б

Баклажанный соус, 11

Бананы, запеченные, 86

Баранья нога в горчичной корочке с зеленью, 52

Безе (меренги), основной рецепт, 151

Безе "Павлова" со сливками и малиной, 138

Белый хлеб, 161

Бисквит на воде, основной рецепт бисквитного теста, 119

Бисквитный рулет, 120

## В

Ванильные рогульки, 142

Вишневый торт, шварцвальдский, 122

## Г

Голубцы в томатном соусе, 54

Горячий лимонад, 92

Грудка утки по-азиатски, 38

Грудки индейки, фаршированные, 30

Гуляш по-венгерски, 44

## Д

Деревенский хлеб с закваской, 162

Дрожжевые булочки, сладкие, 163

## Ж

Жареный пирог, 102

Жаркое из свиной шейки с яблоками и луком-пореем, 48

## З

Заварное тесто, основной рецепт, 154

Закрытый яблочный пирог, 129

Запеканка из макарон со шпинатом, 74

Запеканка из овощей с рисом, 77

Запеканка, мясная, 49

Запеченное филе из грудки цыпленка с брокколи, 32

Запеченное филе морского окуня со шпинатом, 21

Запеченные кабачки цуккини, 56

Запеченные помидоры, 58

Запеченный лук-порей, 59

Запеченный луковый суп, 7

Запеченные бананы, 86

Зеленый лук, запеченный, 59

## И

Изысканное рагу из крабов, 17

Индейка в беконе, 36

## Й

Йоркширский пудинг, 72

## К

Кабачки цуккини, запеченные, 56

Капуста брокколи, запеченная с сыром, 60

Картофельный веер с сыром пармезан, 68

Кекс с красным вином, 117

Кекс с марципаном и ананасами, 112

Кексы, 148

Клецка, 70

Клубничный конфитюр, 95  
Конфитюр ассорти из замороженных лесных ягод, 94  
Корж из сдобного теста, 108  
Красная фруктовая каша, 85  
Креветки в чесноке со сливками, 28

## Л

Лазанья с лососиной, 24  
Лазанья, 76  
Лепешки, 158  
Лимонад, горячий, 92  
Луковый киш, 104  
Луковый пирог, 99  
Луковый суп, запеченный, 7  
Лумумба, 91

## М

Мандариново-творожный пирог, 130  
Мармеладные корзиночки, 150  
Малиновый соус, 15  
Мелкое шоколадное печенье, 141  
Меренги, основной рецепт безе, 151  
Морковный кекс, 116  
Мраморный кекс, основной рецепт: сдобное тесто, 106  
Мундир, Фаршированный картофель, 66  
Мусс из лосося, 25  
Мясная запеканка, 49  
Мясной рулет с сыром, 45

## О

Овощи с цветной капустой и брокколи, 55  
Ореховое фигурное печенье, 140  
Ореховые гнезда, 152  
Ореховые треугольники, 144  
Ореховый бисквитный торт, 123

Ореховый пирог, 115  
Основной рецепт: безе (меренги), 151  
Основной рецепт: бисквитного теста, бисквит на воде, 119  
Основной рецепт: дрожжевое тесто  
Пирог с посыпкой, 133  
Основной рецепт: заварное тесто, 154  
Основной рецепт: мраморный кекс из сдобного теста, 106  
Основной рецепт: песочное тесто, фруктовый торт, 124  
Основной рецепт: тесто для штруделя  
яблочный штрудель, 137  
Основной рецепт: яблочные конвертики из творожно-масляного теста, 153  
Острая пицца с салями, 98  
Отбивные с шампиньонами, 50  
Отварная форель, 23

## П

Песочное тесто, основной рецепт, фруктовый торт, 124  
Песочный пирог, 109  
Печеное яблоко, 87  
Пикантная птица, фаршированная брокколи, 34  
Пирог, 101  
Пирог "Линц", 126  
Пирог с мясом, 105  
Пирог с посыпкой, основной рецепт, дрожжевое тесто, 133  
Пирог с ревенем, 110  
Пирог со смородиной, 132  
Пицца "Маргарита", 96  
Пицца, острая с салями, 98  
Плетенка с изюмом, 157  
Пирог "Розочки", 136  
Песочные полянки, 143  
Полента, 71

Половинки цыпленка с овощами, 29  
Помидоры, запеченные, 58  
Пунш, 90  
Пшенично-ржаной хлеб, сытный, 160  
Пышный вишневый пирог, 114

## **Р**

Рагу из крабов, изысканное, 17  
"Рамекэн", швейцарская хлебная запеканка, 78  
Рататуй, 61  
Ризотто с грибами по-итальянски, 73  
Рисовая каша на молоке, 84  
Рождественский кекс, 134  
Ростбиф по-средиземноморски, 40  
Рулетки из индейки со шпинатом, 33  
Рулетки из камбалы с петрушкой, 20  
Рыба в томате, 22  
Рыба на шпажках, 18

## **С**

Свинина под экзотическим соусом, 51  
Сдобное тесто, корж, 108  
Сконсы, 164  
Сладкие дрожжевые булочки, 163  
Сладкий перец, фаршированный, 62  
Соус из томатов с фаршем, 13  
Соус по-голландски, 12  
Стейки из лососины в соусе из сладкого лимона, 26  
Суп-пюре с сыром и свежей зеленью, 10  
Сырное суфле, 79  
Сырные спиральки, 156  
Сырный соус, 14  
Сытный пшенично-ржаной хлеб, 160

## **Т**

Творожная запеканка с абрикосами, 81  
Творожно-масляное тесто, яблочные конвертики, 153  
Творожный торт с абрикосами, 125  
Телятина на шпажках по-китайски, 42  
Томатный суп с апельсинами, 8  
Торт с йогуртом, 118  
Тосты с ветчиной и сыром "камамбер", 100

## **У**

Утка в апельсиновом соусе, 37

## **Ф**

Фаршированные грудки индейки, 30  
Фаршированные шампиньоны, 64  
Фаршированный картофель в мундире, 66  
Фаршированный сладкий перец, 62  
Филе в пряной "рубашке", 41  
Филе из грудки цыпленка с брокколи, запеченное, 32  
Филе морского окуня со шпинатом, запеченное, 21  
Флорентийское печенье, 146  
Франкфуртский венок, 113  
Французская вишневая запеканка "Клафути", 82  
Французская грушевая запеканка с лесными орехами, 80  
Филе "Веллингтон", 46  
Французская картофельная запеканка "Дофинэ", 65  
Фруктовая каша, красная, 85  
Фруктовый торт, основной рецепт: песочное тесто, 124

## **Ч**

Чернослив в соусе манго, 69

## **Ш**

Шампиньоны, фаршированные, 64

Шварцвальдский вишневый торт, 122

Швейцарская хлебная запеканка,  
"Рамекэн", 78

Швейцарский торт с вишнями, 131

Шоколадно-миндальный пудинг, 88

Шоколадный соус, 16

## **Я**

Яблочные конвертики из  
творожно-масляного теста, 153

Яблочный пирог, 128

Яблочный пирог, закрытый, 129