

reoka

Книга рецептов

AIR FRYER TOASTER OVEN

RKEO-D1732

Содержание

Тост с беконом и авокадо	5
Ингредиенты.....	5
Порядок приготовления.....	5
Сэндвич с беконом, сыром «Бри» и компоте из яблок	6
Ингредиенты.....	6
Порядок приготовления.....	6
Яичные маффины	8
Ингредиенты.....	8
Порядок приготовления.....	8
Хрустящие шарики из шампиньонов с сырной начинкой.....	9
Ингредиенты.....	9
Порядок приготовления.....	9
Острые куриные шарики «Баффало».....	10
Ингредиенты.....	10
Порядок приготовления.....	11
Креветки темпура в кокосовой панировке	12
Ингредиенты.....	12
Порядок приготовления.....	12
Летняя пицца.....	13
Ингредиенты.....	13
Порядок приготовления.....	14
Треска запеченная с овощами.....	15
Ингредиенты.....	15
Порядок приготовления.....	16
Шашлык из баранины в средиземноморском стиле.....	17
Ингредиенты.....	17
Порядок приготовления.....	17
Курица-гриль	18
Ингредиенты.....	18
Порядок приготовления.....	18

Морковный торт с кремом из сливочного сыра	19
Ингредиенты.....	19
Порядок приготовления.....	19
Шоколадный торт	21
Ингредиенты.....	21
Порядок приготовления.....	22
Шоколадный брауни с жидким центром	23
Ингредиенты.....	23
Порядок приготовления.....	23
Торт «Трэс лэчэс» (Три молока)	25
Ингредиенты.....	25
Порядок приготовления.....	25

Советы по приготовлению

- Располагайте устройство на ровной, устойчивой и жаропрочной поверхности.
- Не устанавливайте устройство вплотную к соседним поверхностям. Оставляйте зазор по 30 см от стены и сверху, и по 10 см по бокам.
- Не переполняйте корзину для жарки. Готовьте малыми порциями для достижения наилучшего результата.
- Переворачивайте ингредиенты во время жарки на аэрогриле. Так Вы получите равномерную прожарку блюда.
- Устройство быстро разогревается до нужной температуры. Поэтому рекомендуется подготовить все ингредиенты до начала разогрева печи.
- Ставьте блюдо только в разогретую печь.
- Укладывайте ингредиенты в один слой, если выбираете функции аэрогриля или сушки.
- Устанавливайте поддон для сбора жира/сока под блюда с большим количеством масла/жира.
- Для приготовления блюд на противне режьте ингредиенты на одинаковые по размеру кусочки/дольки для достижения наилучшего результата.

Блюда к завтраку

Тост с беконом и авокадо

- Количество порций: 1
- Время подготовки ингредиентов: 10 мин
- Время приготовления в печи: 10 мин
- Общее время приготовления: 20 мин

Ингредиенты

- 2 кусочка хлеба (цельнозерновой / на закваске)
- 1 спелый авокадо
- 6 кусочков бекона
- 1 чайная ложка лимонного сока
- Сливочное масло
- Соль и перец крупного помола (по вкусу)

Порядок приготовления

1. Выложите кусочки бекона на противень.
2. Выберите режим «Аэрогриль», установите температуру (232 °С) и время (5 минут либо 6–7 минут, если любите более хрустящий бекон).
3. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите противень на средний уровень и закройте дверцы.
4. Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
5. Пока бекон запекается, очистите авокадо, удалите косточку и разомните его вилкой до желаемой консистенции в чаше. Добавьте лимонный сок и тщательно перемешайте. Уберите готовое пюре все в холодильник.
6. Переложите готовый бекон на тарелку.
7. Установите решетку для гриля, выложите на нее хлеб. Настройте режим «Тосты»: установите количество (2 шт.) и степень прожарки (5).
8. По завершении программы, переложите тосты на тарелку для подачи.
9. Смажьте тосты сливочным маслом, а следом — пюре авокадо.
10. Посолите и поперчите, затем сверху выложите кусочки бекона.
11. Подавайте к столу и наслаждайтесь!

Сэндвич с беконом, сыром «Бри» и компоте из яблок

- Количество порций: 1–2
- Время подготовки ингредиентов: 10 мин
- Время приготовления в печи: 20 мин
- Общее время приготовления: 30 мин

Ингредиенты

Для приготовления компоте

- 0,5 кг кислых яблок (желательно сорта «Макинтош» / «Гренни Смит» / «Пинк Лэйди»)
- Цедра 1 лимона
- Сок 1/2 лимона
- 1/2 чайной ложки корицы
- 400 грамм клюквенного соуса (желательно из цельной клюквы)
- Щепотка соли крупного помола

Для сэндвича

- 2 кусочка хлеба (цельнозерновой / на закваске)
- 4 кусочка бекона
- 3 кусочка сыра «Бри»
- 1 столовая ложка соленого сливочного масла комнатной температуры
- Горсть нарезанной руколы

Порядок приготовления

Приготовление компоте из яблок

1. Яблоки очистите от кожуры (опционально) и нарежьте крупными дольками.
2. В ковшике смешайте все ингредиенты для компоте.
3. На плитке установите среднюю мощность и доведите содержимое до кипения, постоянно помешивая.
4. После чего убавьте мощность плиты до минимума, накройте крышкой и оставьте томиться на 20 минут. Яблоки должны стать мягкими, но сохранить форму и не развариться.
5. Уберите ковш с плиты и дайте компоте остыть.

Приготовление сэндвича

1. Выложите кусочки бекона на противень.
2. Выберите режим «Аэрогриль», установите температуру (232 °C) и время (5 минут либо 6–7 минут, если любите более хрустящий бекон).
3. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите противень на средний уровень и закройте дверцы.
4. Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
5. По окончании программы переложите готовый бекон на тарелку.
6. На хлеб намажьте масло и положите кусочки сыра.
7. Установите решетку для гриля в печь и выложите на нее хлеб.
8. Настройте режим «Тосты»: установите количество (2 шт.) и степень прожарки (3). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
9. По завершении программы, переложите тосты на тарелку для подачи.
10. Положите кусочки бекона поверх сыра, полейте компоте из яблок и посыпьте сверху руколой. Накройте вторым тостом.
11. Подавайте на стол и наслаждайтесь.

Яичные маффины

- Количество порций: 6–8
- Время подготовки ингредиентов: 20 мин
- Время приготовления в печи: 8–10 мин
- Общее время приготовления: 30 мин

Ингредиенты

- 6 яиц
- 1/4 стакана молока
- 1/4 чайной ложки соли
- Щепотка черного перца
- Масло (для смазывания формы)

Для начинки:

- 1/2 стакана мелко нарезанных сосисок (заранее приготовленных)
- 1/2 стакана тертого сыра «Чеддер»
- 1/2 стакана нарезанного шпината (заранее приготовленного)
- 1/2 стакана мелко нарезанного болгарского перца
- 1/2 стакана мелко нарезанного зеленого лука

Дополнительные аксессуары

Форма для маффинов, 22 см (на 6–8 шт.)

Порядок приготовления

1. В глубокой миске смешайте яйца, молоко, соль и перец.
2. Перелейте яичную смесь в мерный стакан, чтобы было удобнее заполнять форму для маффинов.
3. В одной миске перемешайте болгарский перец и шпинат, а в другой — сосиски и сыр.
4. Смажьте форму маслом. Заполните начинками каждую формочку наполовину. Сверху налейте яичную смесь.
5. Выберите программу «Выпечка», установите температуру (176 °C) и время (8 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
6. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите решетку на верхний уровень. На нее установите форму.
7. По окончании программы извлеките маффины из печи и дайте им остыть в течение 5 минут.
8. После этого можно выкладывать яичные маффины на тарелку и подавать к столу.

Примечание: не переполняйте форму. Готовьте малыми порциями для достижения наилучшего результата.

Горячие закуски

Хрустящие шарики из шампиньонов с сырной начинкой

- Количество порций: 2–3
- Время подготовки ингредиентов: 10 мин
- Время приготовления в печи: 14 мин
- Общее время приготовления: 24 мин

Ингредиенты

Для панировки

- 230–250 грамм шампиньонов (рекомендуется сорт «Кремینی»)
- 1/4 стакана муки
- 1/4 чайной ложки соли
- 3 больших яйца
- 2 стакана панировочных сухарей
- Масло–спрей

Для начинки

- 1/2 стакана тертого сыра «Моцарелла»
- 2 столовые ложки шкварок
- 60 г сливочного/творожного сыра
- 60 г мелко накрошенного сыра «Фета»
- 3 столовые ложки соуса «Ранч»
- 1/2 чайной ложки сушеной петрушки
- 1/2 чайной ложки молотого сушеного чеснока
- 1/2 чайной ложки молотого сушеного лука
- Соль и перец по вкусу

Порядок приготовления

1. У шампиньонов удалите ножки, вымойте шляпки и отложите.
2. Смешайте все ингредиенты для начинки в миске.
3. Зачерпните полную ложку начинки и уложите ее в шляпку шампиньона. Прodelайте это со всеми шляпками.
4. Яйца взбейте с щепоткой соли. Панировочные сухари высыпьте в плоский контейнер.
5. Обмакивайте каждую шляпку сперва в муку, затем в яичную смесь и в конце — в панировочные сухари. После обмакивания в каждую смесь стряхивайте излишки муки, яичной смеси и сухарей. Следите, чтобы шляпка была равномерно покрыта панировкой.
6. Выкладывайте полученные шарики в корзину для жарки. Располагайте их на расстоянии друг от друга. Сбрызните каждый шарик маслом.

7. Выберите программу «Аэрогриль», установите температуру (232 °С) и время (14 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
8. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите противень на средний уровень, на него установите корзину.
9. Когда пройдет половина времени, поставьте приготовление на паузу (нажмите кнопку «Старт/Стоп»), откройте дверцы, достаньте корзину и установите ее на термостойкую подставку. Переверните каждый шарик, сбрызните маслом и установите корзину обратно в печь. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление.
10. По окончании программы извлеките корзину из печи, переложите шарики на тарелку и подавайте к столу горячими.

Примечание: не переполняйте корзину. Готовьте малыми порциями для достижения наилучшего результата.

Острые куриные шарики «Баффало»

- Количество порций: 4
- Время подготовки ингредиентов: 20 мин
- Время приготовления в печи: 15 мин
- Общее время приготовления: 35 мин

Ингредиенты

- 1 кг куриной грудки без кости
- 2 яйца
- 1/2 стакана острого соуса
- 2 столовые ложки растопленного сливочного масла
- Зеленый лук (мелко нарезанный, для украшения)

Для панировки

- 1/2 стакана муки
- 1/2 стакана панировочных сухарей
- 1 чайная ложка молотого сушеного чеснока
- 1 чайная ложка молотого сушеного лука
- 1 чайная ложка кайенского перца
- 1/2 чайной ложки паприки
- 1 чайная ложка соли
- 1/4 чайной ложки черного перца

Порядок приготовления

1. Куриную грудку нарежьте кубиками по 2,5 см.
2. В одной миске смешайте все ингредиенты для панировки, в другой — взбейте яйца.
3. Обмакивайте каждый кусочек сперва в яичной смеси, затем — в панировочной смеси. После обмакивания в каждую смесь стряхивайте излишки яичной смеси и панировки. Выкладывайте кусочки в корзину для жарки на расстоянии друг от друга.
4. Выберите программу «Аэрогриль», установите температуру (190 °C) и время (15 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
5. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите противень на средний уровень, на него установите корзину.
6. Когда пройдет половина времени, поставьте приготовление на паузу (нажмите кнопку «Старт/Стоп»), откройте дверцы, достаньте корзину и установите ее на термостойкую подставку. Переверните каждый шарик и установите корзину обратно в печь. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление.
7. Пока курица готовится, в миске смешайте острый соус со сливочным маслом до однородной консистенции.
8. По окончании приготовления выньте корзину и переложите все шарики в миску.
9. Полейте их соусом и украсьте зеленым луком.
10. Подавайте на стол и наслаждайтесь.

Примечание: не переполняйте корзину. Готовьте малыми порциями для достижения наилучшего результата.

Креветки темпура в кокосовой панировке

- Количество порций: 4–6
- Время подготовки ингредиентов: 20 мин
- Время приготовления в печи: 12 мин
- Общее время приготовления: 32 мин

Ингредиенты

- 0,5 кг (20–24 шт.) крупных креветок
- 1 яйцо
- 3/4 стакана кокосового молока
- 1/2 стакана муки
- 1/2 стакана панировочных сухарей
- 1 стакан кокосовой стружки
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка молотого сушеного чеснока

Порядок приготовления

1. Очистите креветки: удалите головы, панцирь, ножки и внутренности.
2. Высыпьте муку в отдельную миску. В другой — смешайте панировочные сухари, кокосовую стружку, соль и специи.
3. Взбейте яйца с кокосовым молоком.
4. Обмакивайте каждую креветку сперва в муку, затем в яичную смесь и потом в панировочную. После обмакивания в каждую смесь стряхивайте излишки муки, яичной смеси и сухарей. Следите, чтобы креветка была равномерно покрыта панировкой.
5. Выкладывайте креветки в корзину для жарки на расстоянии друг от друга.
6. Выберите программу «Аэрогриль», установите температуру (187 °C) и время (12 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
7. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите противень на средний уровень, на него установите корзину.
8. По окончании приготовления выложите креветки на тарелку и подавайте на стол с Вашим любимым соусом.

Примечание: не переполняйте корзину. Готовьте малыми порциями для достижения наилучшего результата.

Летняя пицца

- Количество порций: 4–8
- Время подготовки ингредиентов: 10 мин
- Время приготовления в печи: 7 мин
- Общее время приготовления: 22 мин

Ингредиенты

Для теста

- 365 грамм теста для пиццы
- 1 столовая ложка кукурузной муки грубого помола

Для соуса

- 1 столовая ложка томатной пасты
- 1/2 стакана томатного соуса
- 1 чайная ложка мелко нарезанного чеснока
- 1 столовая ложка мелко нарезанного репчатого лука
- 1 чайная ложка молотого сушеного лука
- 1 чайная ложка молотого сушеного чеснока
- 1 чайная ложка паприки
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1/4 чайной ложки соли
- 1 чайная ложка тимьяна

Для начинки

- 1/2 стакана крупнозернистого мягкого творога / 1 стакан тертого сыра «Моцарелла»
- 1 стакан тертого сыра «Моцарелла»
- 1/2 красного лука (среднего размера) нарезанного тонкими кольцами
- 1/2 цукини (среднего размера) нарезанного тонкими дольками
- 1/2 баклажана (среднего размера) нарезанного тонкими дольками
- 1/2 болгарского перца (среднего размера) нарезанного соломкой
- Оливковое масло по вкусу

Порядок приготовления

1. В сотейник налейте оливковое масло. В раскаленное масло высыпьте репчатый лук и чеснок. Обжарьте их до мягкости.
2. Прогрейте томатную пасту и смешайте с обжаренным луком и чесноком. Добавьте все оставшиеся ингредиенты для соуса, нагрейте, помешайте и убейте в сторону.
3. Противень смажьте оливковым маслом и посыпьте кукурузной мукой. Равномерно распределите муку, слегка постукивая по противню.
4. Слегка смажьте пальцы оливковым маслом, возьмите тесто и распределите его по противню, аккуратно растягивая по длине и ширине.
5. Равномерно намажьте соус по всему тесту, оставляя ненамазанным бортик толщиной 8–10 см.
6. Посыпьте соус творогом или сыром.
7. Выложите цукини и баклажаны близко друг к другу. Поверх них выложите кольца лука и болгарский перец.
8. Сбрызните пиццу оливковым маслом и посыпьте сыром.
9. Выберите программу «Выпечка», установите температуру (232 °С) и время (7 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
10. Установите противень на верхний уровень. Тесто слегка расстоится, пока печь будет нагреваться. Когда индикатор разогрева печи погаснет, печь начнет выпекание.
11. Бортики пиццы должны подняться и подрумяниться, а сыр должен стать золотистого цвета.
12. По окончании программы выньте пиццу, поставьте на термостойкую подставку и дайте ей остыть 5–10 минут.
13. После этого нарежьте пиццу на кусочки и подавайте к столу.

Примечания:

- Перед подачей посыпьте пиццу зернами мороженой/маринованной кукурузы. Это добавит приятную сладость блюду.
- Слегка смажьте пальцы маслом, прежде чем браться за тесто. Это предотвратит прилипание теста к рукам.
- Если Вы купили замороженное тесто, то дайте ему полностью растаять и достичь комнатной температуры. Так оно лучше подымется и будет более пластичным.

Горячие блюда

Треска запеченная с овощами

- Количество порций: 2
- Время подготовки ингредиентов: 15 мин
- Время приготовления в печи: 15 мин
- Общее время приготовления: 30 мин

Ингредиенты

Рыба и маринад

- 340–350 грамм филе свежей трески
- 4 оливки сорта «Каламата» без косточки, разрезанные пополам
- 1 чайная ложка каперсов
- 3 помидора черри, разрезанных пополам
- 2 мелко нарезанных зубчика чеснока
- 3 чайные ложки белого сухого вина
- 1,5 столовых ложек оливкового масла
- Цедра половины лимона
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Овощи

- 100–150 грамм шампиньонов (желательно сорта «Кремینی»)
- 50–75 грамм свежего стручкового гороха / зеленого гороха
- 1 столовая ложка нарезанного лука-шалота
- 1/2 столовой ложки оливкового масла
- 1 столовая ложка несоленого сливочного масла, порезанного мелкими кубиками
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Для украшения

- 1 столовая ложка свежего нарезанного базилика

Порядок приготовления

1. Филе трески разрежьте пополам. Отрежьте кусок бумаги для выпечки длиной 20–30 см. Положите на него филе и натрите солью и перцем. Сдвиньте филе к краю, чтобы оно занимало треть бумаги. На филе выложите каперсы, черри, оливки, посыпьте чесноком и лимонной цедрой. Сбрызните филе и овощи белым вином и оливковым маслом. Накройте бумагой филе и овощи, оставив треть бумаги свободной. Тщательно заверните бумагу с поперечных сторон, чтобы сок не вытек во время запекания.
2. Шампиньоны вымойте, удалите ножки и порежьте шляпки пополам. Смешайте все оставшиеся овощи с грибами, в конце добавьте масло.
3. Выберите программу «Жарка», установите температуру (232 °С) и время (15 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
4. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите противень на средний уровень и закройте дверцы печи.
5. Когда пройдет половина времени, поставьте приготовление на паузу (нажмите кнопку «Старт/Стоп»), откройте дверцы, достаньте противень и установите его на термостойкую подставку. Не разворачивая рыбу выложите овощи на оставшийся свободный край бумаги, аккуратно уберите противень назад в печь. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы продолжить приготовление.
6. По окончании программы оставьте противень в печи на пару минут, прежде чем вынимать его.
7. Переложите овощи, разрежьте бумагу и аккуратно достаньте рыбу. Выложите на тарелки сначала ее, затем овощи.
8. Украсьте свежим базиликом и подавайте к столу.

Шашлык из баранины в средиземноморском стиле

- Количество порций: 4–6
- Время подготовки ингредиентов: 85 мин
- Время приготовления в печи: 18 мин
- Общее время приготовления: 105 мин (с учетом времени мариновки мяса)

Ингредиенты

Мясо и маринад

- 0,5 кг баранины без кости (рекомендуется задняя / спинно-лопаточная часть)
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка соли
- 1/4 чайной ложки черного молотого перца
- 1 чайная ложка зиры (кумина)
- 1 чайная ложка молотого сушеного лука
- 1 чайная ложка лимонного сока

Овощи

- 1 болгарский перец, порезанный крупными кусками (по 2,5 см)
- 1 большая головка репчатого лука, порезанная крупными кусками (по 2,5 см)
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 чайная ложка соли
- 1/4 чайной ложки черного молотого перца

Дополнительные аксессуары

- Шпажки для шашлыка

Порядок приготовления

1. Баранину нарежьте кубиками по 2,5 см и сложите в глубокую миску. Добавьте к мясу все ингредиенты для маринада и тщательно перемешайте. Накройте миску пищевой пленкой и уберите в холодильник минимум на 1 час.
2. В другой миске смешайте все оставшиеся ингредиенты.
3. Нанизывайте мясо и овощи на шпажку в следующей последовательности: 2 кусочка мяса — 2 кусочка лука — 1 кусочек перца. Повторяйте последовательность, пока не заполните шпажку. Прodelайте то же самое со всеми шпажками.
4. Выложите шашлыки на решетку для гриля или корзину для жарки. Поставьте противень для сбора сока/жира на дно камеры.
5. Выберите программу «Жарка», установите температуру (205 °C) и время (18 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
6. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите решетку/корзину на средний уровень и закройте дверцы печи.
7. По окончании программы выньте решетку/корзину, выложите на тарелку и подавайте к столу.

Курица-гриль

- Количество порций: 4–6
- Время подготовки ингредиентов: 10 мин
- Время приготовления в печи: 55 мин
- Общее время приготовления: 90 мин

Ингредиенты

- 1,5–2 кг целой потрошенной курицы
- 1 столовая ложка оливкового масла

Специи

- 1/2 чайной ложки паприки
- 1/2 чайной ложки молотого сушеного лука
- 1/2 чайной ложки молотого сушеного чеснока
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/2 чайной ложки черного молотого перца
- 1/2 чайной ложки кайенского перца

Порядок приготовления

1. Свяжите куриные ножки кулинарной нитью для мяса.
2. Натрите курицу маслом, а затем специями со всех сторон.
3. Насадите курицу на вертел, установите зажимы для вертела с обеих сторон. Установите зажимы для вертела с обеих сторон вплотную к курице, чтобы зафиксировать ее на вертеле.
4. Установите вертел в печь. Убедитесь, что он установлен правильно и надежно.
5. Поставьте противень для сбора сока/жира на дно камеры.
6. Выберите программу «Жарка», установите температуру (205 °С) и время (55 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп». Нажмите на регулятор «Меню | Вертел», и вертел начнет вращаться.
7. По окончании программы проверьте температуру внутри курицы с помощью пищевого термометра. Температура мяса должна быть не менее 75 °С. Если температура ниже, то продлите приготовление еще на 5–10 минут.
8. Когда курица готова, выключите печь, откройте дверцы и аккуратно выньте курицу с вертелом. Используйте прихватки! Металлический вертел и зажимы могут быть горячими.
9. Положите курицу на разделочную доску / тарелку, и дайте ей остыть в течение 10 минут. Затем выньте вертел и уберите зажимы.
10. Разрежьте курицу на порции и подавайте к столу.

Десерты

Морковный торт с кремом из сливочного сыра

- Количество порций: 6–8
- Время подготовки ингредиентов: 15 мин
- Время приготовления в печи: 30 мин
- Общее время приготовления: 45 мин

Ингредиенты

Для коржа

- 2 стакана тертой моркови
- 1 стакан муки
- 1/4 стакана растопленного масла
- 3 яйца
- 3/4 чашки тростникового сахара
- 1 чайная ложка корицы
- 1 чайная ложка мускатного ореха
- 1 столовая ложка разрыхлителя
- 1 столовая ложка ванильного экстракта

Для крема

- 4 стакана сахарной пудры
- 230 грамм сливочного/творожного сыра комнатной температуры
- 1/4 стакана сливочного масла комнатной температуры
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

Дополнительные аксессуары

Квадратная форма для коржа 25 × 25 см

Порядок приготовления

1. В большой миске смешайте сухие ингредиенты для коржа: морковь, муку, разрыхлитель, корицу и мускатный орех.
2. В другой миске взбейте яйца. Добавьте растопленное масло, ванильный экстракт, тростниковый сахар и еще раз все тщательно перемешайте.
3. Соедините сухие ингредиенты с яичной смесью и тщательно перемешайте до получения однородной массы.
4. Форму смажьте маслом и вылейте в нее тесто.
5. Выберите программу «Выпечка», установите температуру (185 °C) и время (30 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».

6. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите решетку на средний уровень, на нее поставьте форму и закройте дверцы печи.
7. По окончании программы достаньте готовый корж из печи и дайте ему полностью остыть.
8. Пока корж остывает, приготовьте крем. Взбейте миксером сливочный сыр, сахарную пудру и ванильный экстракт до кремовой и однородной текстуры.
9. Нанесите крем на корж. Можете украсить по желанию.
10. Рекомендуется охладить торт перед подачей.

Шоколадный торт

- Количество порций: 6–8
- Время подготовки ингредиентов: 15 мин
- Время приготовления в печи: 30 мин
- Общее время приготовления: 45 мин

Ингредиенты

Для коржа

- 1,75 стакана просеянной муки высшего сорта
- 1,5 стакана сахара
- 0,75 алкализованного какао-порошка
- 1,5 чайной ложки соли
- 1,5 чайной ложки соды
- 1,5 чайной ложки разрыхлителя
- 0,7 стакана пахты
- Полстакана рапсового масла
- 1 столовая ложка ванильного экстракта
- 2 больших яйца
- Полстакана кленового/инвертного сиропа

Для крема

- 4,75 стакана сахарной пудры
- 1,25 стакана сливочного масла комнатной температуры
- 0,75 алкализованного какао-порошка
- 6 столовых ложек туго взбитых сливок
- 2 столовых ложки ванильного экстракта
- 2,25 чайных ложки соли

Дополнительные аксессуары

Разъемная круглая форма для коржа диаметром 22–23 см

Порядок приготовления

1. Из бумаги для выпечки вырежьте круг того же диаметра, что и Ваша форма и уложите его на дно. Форму смажьте маслом и присыпьте мукой. Распределите муку равномерно по форме, постукивая ее по бортам.
2. В большой миске смешайте сухие ингредиенты для коржа: сахар, муку, соду, разрыхлитель и какао. Просейте их через сито.
3. В другой миске взбейте миксером пахту, масло, яйца и ванильный экстракт.
4. Соедините сухие ингредиенты с яичной смесью и тщательно перемешайте до получения однородной массы.
5. Вылейте тесто в форму и равномерно распределите его.
6. Выберите программу «Выпечка», установите температуру (163 °C) и время (45 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
7. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите решетку на верхний уровень, на нее поставьте форму и закройте дверцы печи.
8. По окончании программы проверьте готовность коржа зубочисткой: воткните ее в корж и если на ней нет следов теста, значит корж готов.
9. Достаньте готовый корж из печи и дайте ему полностью остыть.
10. Снимите форму с коржа и переложите его на доску или тарелку.
11. Корж нужно разрезать по вдоль на 2 равные части. Рекомендуем предварительно наметить линию ножом на корже, чтобы разрезать на равные части.
12. Каждую часть коржа смажьте сиропом и отложите.
13. Взбейте все ингредиенты для крема миксером. Начинайте взбивать на низкой скорости, постепенно увеличивая ее.
14. Выключите миксер, счистите крем с краев лопаткой и взбейте на высокой скорости. Прodelайте это еще раз.
15. Крем переложите в кондитерский мешок и наденьте наконечник для крема.
16. На нижнюю часть коржа нанесите первую порцию крема и равномерно распределите ее лопаткой или широким ножом.
17. Накройте второй половиной коржа и нанесите на нее крем. Равномерно распределите крем по верхней части и бокам торта.
18. Аккуратно перенесите торт на тарелку, порежьте на кусочки и подавайте к столу.

Шоколадный брауни с жидким центром

- Количество порций: 9–12
- Время подготовки ингредиентов: 20 мин
- Время приготовления в печи: 45 мин
- Общее время приготовления: 65 мин

Ингредиенты

Для коржа

- 50 грамм шоколадных капель из горького шоколада
- 130 грамм шоколадных капель из темного шоколада
- 260 грамм несоленого сливочного масла комнатной температуры
- 5 больших яиц
- 1,5 стакана кукурузного инвертного сиропа
- 1 стакан сахара
- 1 чайная ложка соли
- 1 стакан муки
- 60 грамм алкализованного какао-порошка
- 2,5 чайной ложки ванильного экстракта
- 1 банка вареной сгущенки
- 1 стакан молочных шоколадных капель

Для украшения

- Крупная морская соль

Дополнительные аксессуары

Квадратная форма для коржа 22 × 22 см

Порядок приготовления

1. Форму смажьте маслом и присыпьте мукой. Распределите муку равномерно по форме, постукивая ее по бортам.
2. В большой миске смешайте сахар, муку, соль и какао. Просейте их через сито.
3. В ковшике на медленном огне растопите сливочное масло, добавьте горький и темный шоколад. Помешивайте пока масса не станет однородной и шелковистой текстуры. Снимите с огня.
4. В отдельной миске взбейте яйца с сахаром и сиропом добела. Взбивайте миксером на высокой скорости. Масса должна вдвое увеличиться в объеме и стать бледно-желтой.
5. Добавьте ванильный экстракт, а затем муку с какао и солью.
6. Вымешивайте тесто миксером на низкой скорости в течение 3 минут. Затем выключите миксер, соскребите лопаткой тесто с бортиков и вымешайте еще раз. Тесто должно стать текучим и гладким.

7. Вылейте треть теста в форму и разровняйте его.
8. Нагрейте вареную сгущенку в ковшике.
9. Налейте примерно треть на тесто ровными толстыми полосками.
10. Затем возьмите деревянную шпажку и проведите по полоскам, рисуя спираль, чтобы получился рисунок.
11. Сверху ровным слоем насыпьте шоколадные капли из молочного шоколада.
12. Вылейте оставшееся тесто, а сверху оставшуюся сгущенку толстыми полосками. И снова проведите по полоскам, рисуя спираль, чтобы получился рисунок.
13. Посыпьте крупной морской солью.
14. Выберите программу «Выпечка», установите температуру (177 °C) и время (45 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
15. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите решетку на средний уровень, на нее поставьте форму и закройте дверцы печи.
16. По окончании программы проверьте готовность коржа зубочисткой: воткните ее в корж и если на ней нет следов теста, значит корж готов.
17. Достаньте готовый корж из печи и дайте ему полностью остыть.
18. Подавайте холодным.

Торт «Трэс лэчэс» (Три молока)

- Количество порций: 6–8
- Время подготовки ингредиентов: 15 мин
- Время приготовления в печи: 30 мин
- Общее время приготовления: 45 мин

Ингредиенты

Для коржа

- 1 стакан просеянной муки высшего сорта
- 1,5 чайной ложки разрыхлителя
- 1/4 чайной ложки соли
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 5 больших яиц
- 1 стакан сахара
- 1/3 стакана молока

Пропитка для коржа

340 грамм сухого молока

255 грамм цельного сгущенного молока

1/3 стакана туго взбитых сливок

Для крема

- 2 стакана туго взбитых сливок
- 1/4 стакана сахарной пудры
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 2 стакана свежей клубники (или другой ягоды)

Дополнительные аксессуары

Квадратная форма для коржа 22 × 22 см

Порядок приготовления

1. Отделите желтки от белков.
2. Форму смажьте маслом и присыпьте мукой. Распределите муку равномерно по форме, постукивая ее по бортам.
3. В большой миске смешайте сахар, муку, соль и разрыхлитель. Просейте их через сито.
4. В другой миске смешайте желтки с 0,75 стакана сахара. Взбивайте до однородной консистенции миксером на высокой скорости, пока масса не станет бледно желтой.

5. Добавьте к желткам молоко и ванильный экстракт. Взбивайте миксером на высокой скорости в течение 3 минут, пока сахар полностью не растворится и смесь не станет гладкой.
6. Белки взбейте с оставшимся сахаром до устойчивых пиков.
7. Добавьте муку к желткам и перемешайте до однородной консистенции.
8. Добавьте белки и плавными движениями перемешайте лопаткой до получения однородной массы.
9. Форму смажьте маслом и вылейте в нее тесто.
10. Выберите программу «Выпечка», установите температуру (177 °C) и время (25 минут). Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
11. Когда индикатор разогрева печи погаснет, установите решетку на средний уровень, на нее поставьте форму и закройте дверцы печи.
12. По окончании программы проверьте готовность коржа зубочисткой: воткните ее в корж и если на ней нет следов теста, значит корж готов.
13. Достаньте готовый корж из печи и дайте ему полностью остыть.
14. Пока корж остывает, приготовьте пропитку.
15. Смешайте все ингредиенты для пропитки и уберите в холодильник.
16. Возьмите вилку и аккуратно нанесите ей мелкие отверстия по всей верхней части коржа.
17. Тщательно распределите пропитку по коржу, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник по крайней мере на 3 часа, чтобы корж как следует пропитался.
18. Возьмите охлажденную миску и взбейте сливки с ванильным экстрактом и пудрой до устойчивых пиков.
19. Достаньте пропитанный корж и нанесите на него крем. Разровняйте его лопаткой или широким ножом.
20. Украсьте клубникой или любой другой ягодой и подавайте к столу.

