



Только лучшее

Чизкейки и творожники в МУЛЬТИВАРКЕ



Содержание



Нью-йоркский классический чизкейк	6
Мраморный чизкейк	8
Чизкейк «Три шоколада»	10
Чизкейк «Вишневый сад»	12
Чизкейк «Тоффи»	14
Ореховый чизкейк	16
Немецкий чизкейк (с мочеными яблоками и штрайзелем)	18
Клубничный чизкейк	20
Чизкейк «Лимонные дольки»	22
Австрийский миндальный чизкейк	24
Чизкейк с шоколадной крошкой	26
Овсяный чизкейк	28
Банановый чизкейк	30
Грушевый чизкейк с воздушным рисом	32



Чизкейк к завтраку с кукурузными хлопьями	34
Японский чизкейк на пару	36
Чизкейк «Зебра»	38
Морковный творожник	40
Пряный чизкейк с вялеными томатами	42
Творожник с итальянскими травами	44
Оливковый чизкейк	46
Творожник «Четыре сыра»	48
Луковый чизкейк	50
Острый творожник с перцем чили	52
Грибной чизкейк	54
Кукурузный чизкейк со шпинатом	56
Красный чизкейк с паприкой	58
Тыквенный чизкейк с чесноком	60
Чизкейк с зеленым горошком	62

Нью-йоркский классический чизкейк

200 г сухого
бисквитного печенья
110 г сливочного
масла
600 г сливочного
сыра
150 мл жирных
сливок (30–35%)
1 ч. л. ванильной
эссенции
3 яйца
150 г сахарной пудры
1 ч. л. цедры лимона

1. Сливочное масло размягчить при комнатной температуре в течение 1 часа. Печенье истолочь в мелкую крошку, смешать со сливочным маслом до получения пластичной массы.

2. Дно чаши мультиварки выстелить пергаментом. Из песочной массы сформировать доньшко и бортик будущего чизкейка. Убрать в холодильник на 15 минут.

3. Взбить миксером сливочный сыр с сахарной пудрой на низкой скорости. По одному добавлять яйца, продолжая взбивать. Добавить цедру, ванильную эссенцию, аккуратно влить сливки и перемешать лопаткой до однородности.

4. Песочную основу достать из холодильника, вылить сырную массу на основу. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут. Полностью остудить, не открывая крышки. Аккуратно вынуть из чаши.

Совет

Очень важно взбивать сырную массу на низкой скорости, в противном случае пирог в процессе выпекания сильно вздуется и треснет.





Мраморный чизкейк

175 г шоколадного
печенья
100 г сливочного
масла
150 г горького
шоколада
700 г сливочного
сыра
150 г сахара
3 яйца
250 мл жирной
сметаны
1 ч. л. ванильной
эссенции

1. Сливочное масло растопить в чаше мультиварки в программе «Подогрев» в течение 5 минут. Печенье истолочь в мелкую крошку, смешать с растопленным сливочным маслом до получения пластичной массы.

2. Дно чаши мультиварки выстелить пергаментом. Из песочной массы сформировать доньшко и бортик будущего чизкейка. Убрать в холодильник на 15 минут.

3. Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке. Сливочный сыр взбить с сахаром на низкой скорости, по одному добавляя яйца. Добавить сметану, перемешать до однородности.

4. Основу чизкейка достать из холодильника, вылить на нее 2/3 сырной массы. Оставшуюся сырную массу смешать с растопленным шоколадом, вылить на белую массу зигзагами. Создать разводы, опуская на глубину около 3 см черенок ложки или шпатель. Готовить в режиме «Выпечка» 75 минут. Полностью остудить, не открывая крышку.





Ч 59 **Чизкейки** и творожники в мультиварке. — Москва : Эксмо, 2014. — 64 с. : ил. — (Кулинария. Вкусно. Быстро. Доступно).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-74099-4

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВКУСНО. БЫСТРО. ДОСТУПНО

ЧИЗКЕЙКИ И ТВОРОЖНИКИ В МУЛЬТИВАРКЕ

Автор-составитель: *К. Жук*

Фото: *К. Жук*

Ответственный редактор *А. Братушева*

Художественный редактор *А. Мусин*

Технический редактор *М. Печковская*

Компьютерная верстка *М. Тимофеева*

Корректор *Л. Никифорова*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша

арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Турция

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 20.06.2014. Формат 60×90 1/16.

Гарнитура «Pragmatica». Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.

Тираж 4000 экз.

Отпечатано в типографии Эртем Басим

Насух Акар Махаллеси, 1404, Сокак, 19, Балгат Анкара, Турция

ISBN 978-5-699-74099-4



9 785699 740994 >

