

Tefal®



SPHERICOOK MULTICOOKER
PRZEPISY



Tefal[®]

SpheriCook Multicooker





pl

pl

2-3

Salatka z wieprzowiną w sezamie	
Płatki owsiane z malinami i bananami	5
Barszcz cielęcy z suszonymi śliwkami	
Zupa fasolowa z kiebasą chorizo	
Zupa grochowa z boczkiem	6
Barszcz cielęcy z suszonymi śliwkami	
Smażone warzywa	
Zapiekanka z ziemniaków	7
Domowe ratatouille	
Zapiekanka z kalafiora	
Pilaw z jagnięciny	8
Domowe ragoût	
Risotto z grzybami	
Kociołek z kapustą i mięsem	9
Owsianka	
Chakhokhbili z kurczaka	
Ragoût z kurczaka duszonego z bakłażanem, pomidorami i cukinią	10
Pulpety mięsne w sosie pomidorowym	
Warzywa na parze z cytrusowym sosem winegret	
Łosoś na parze w różowej glazurze	11
Ryba z ryżem w ziołach prowansalskich	
Jaglanka	
Jogurt naturalny	12
Jogurt z konfiturą	
Sernik cytrynowy	
Gruszki w winie	13

Tabela trybów i czasu gotowania*

Programy		Domyślny czas gotowania	Czas gotowania		Odroczony start		Domyślnie Temp. (°C)	Temperatura Zakres (°C)	Położenie pokrywy		Podtrzymywanie ciepła
			Zakres	Regulowany	Zakres	Regulowany			Zamknięta	Otwarta	
BAKING	PIECZENIE	45 min.	5 min. – 4 godz.	5 min.	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	160 °C	120/140/160	●		●
CRUST/FRY	SMAŻENIE	20 min.	5 min. – 1 godz. 30 min.	1 min.	–	–	160 °C	120/130/140/150/160	●	●	●
SOUP	ZUPA	1 godz.	5 min. – 3 godz.	5 min.	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	Automatyczna	–	●		●
STEW/SLOW COOK	DUSZENIE	4 godz.	20 min. – 9 godz.	5 min.	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	100 °C	80/100/120	●		●
STEAM	GOTOWANIE NA PARZE	30 min.	5 min. – 3 godz.	5 min.	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	100 °C	–	●		●
RICE	RYŻ	Automatyczny	Automatyczny	–	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	Automatyczna	–	●		●
PILAW/RISOTTO	PILAW/RISOTTO	Automatyczny	Automatyczny	–	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	Automatyczna	–	●		●
DESSERT	DESER	45 min.	5 min. – 2 godz.	5 min.	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	130 °C	100/130/160	●		
PORRIDGE	OWSIANKA	25 min.	5 min. – 2 godz.	5 min.	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	Automatyczna	–	●		●
YOGURT	JOGURT	8 godz.	1 godz. – 12 godz.	15 min.	–	–	40 °C	–	●		
JAM	KONFITURA	1 godz.	5 min. – 3 godz.	5 min.	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	105 °C	–	●	●	
PASTA	MAKARON	10 min.	3 min. – 3 godz.	1 min.	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	100 °C	–	●	●	
REHEAT	PODGRZEWANIE	25 min.	5 min. – 1 godz.	5 min.	–	–	100 °C	–	●		●
KEEP WARM	PODTRZYMYWANIE CIEPŁA	Automatyczny	Automatyczny	–	–	–	75 °C	–	●		●
MY RECIPE	MÓJ PRZEPIS (tryb indywidualny)	30 min.	5 min. – 9 godz.	5 min.	Czas gotowania ~ 24 godz.	5 min.	100 °C	40–160	●		

*Na czas gotowania może wpływać wysokość nad poziomem morza, temperatura produktów spożywczych i inne czynniki niezależne od producenta. W razie potrzeby czas gotowania potrawy można wydłużyć. W przypadku zwiększania lub zmniejszania ilości użytych składników, czas gotowania musi być odpowiednio dostosowany.

**Do przygotowania jogurtu należy stosować szklane naczynia żaroodporne.

Sałatka z wieprzowiną w sezamie

- 2 pomidory
- 1 liść sałaty
- 200 g pieczarek
- 100 g boczniaków
- 300 g mięsa wieprzowego
 - 30 g ziaren sezamu
- 2 łyżki oleju słonecznikowego
 - 2 ząbki czosnku
 - 3 łyżki octu
 - balsamicznego
 - 1 łyżeczka cukru
 - Sól
- Pieprz czarny mielony
 - Świeża bazylija



- 1 Wieprzowinę pokroić w paski. Pokroić pieczarki i pomidory. Boczniaki posiekać.
- 2 Wieprzowinę przyprawić solą i pieprzem.
- 3 Do misy multicookera wlać olej słonecznikowy i wybrać tryb CRUST/FRY (SMAŻENIE). Obtoczyć paski mięsa wieprzowego w ziarnach sezamu i wrzucić je do multicookera razem z pieczarkami, boczniakami i posiekanym czosnkiem. Wymieszać i smażyć przez 20 minut przy otwartej pokrywie.
- 4 W drugiej misce wymieszać kawałki pomidora, ocet balsamiczny, cukier i świeżą bazylię.
- 5 Położyć liść sałaty na talerzu i nałożyć na niego usmażoną wieprzowinę.



Płatki owsiane z malinami i bananami

- 150 g płatków owsianych
- 600 ml mleka
 - 1 banan
- 1 garść malin



- 1 Do misy multicookera wrzucić płatki owsiane i wlać mleko. Wymieszać.
- 2 Gotować w trybie PORRIDGE (OWSIANKA) przez 15–20 minut w zależności od pożądanej konsystencji.
- 3 Po zakończeniu gotowania dodać kawałki banana i maliny. Wymieszać.



Barszcz cielecy z suszonymi śliwkami



x 4



15 min.



70 min.

- 300 g mięsa cielecego
- 2 obrane ziemniaki
- 200 g kapusty włoskiej
 - Woda
- Suszone śliwki
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 1 marchew
- 1 burak
- 1/2 czerwonej papryki
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 3 łyżki oleju roślinnego
 - 1,5 łyżeczki cukru
- 1 łyżka octu (lub soku z cytryny)
 - 1 liść laurowy
 - Sól
- 2–3 ziarna czarnego pieprzu

- 1 Marchew i buraki zetrzeć na grubej tarce. Cebulę i paprykę pokroić w słupki. Cielęcinę pokroić w kostkę. Ziemniaki i kapustę cienko pokroić. Czosnek drobno posiekać i odłożyć na bok. Śliwki moczyc w wodzie przez około pół godziny. Posiekać i odłożyć na bok.
- 2 Do misy multicookera wlać olej roślinny, wrzucić cebulę, marchew, cielęcinę, buraka, paprykę, liść laurowy, dodać przecier pomidorowy, ocet, cukier, sól i pieprz. Wymieszać i smażyć w trybie CRUST/FRY (SMAŻENIE) przez 10 minut, od czasu do czasu mieszając.
- 3 Dodać kapustę i ziemniaki, dopełnić wodą do znacznika MAX i gotować w trybie SOUP (ZUPA) przez 60 minut.
- 4 Po zakończeniu gotowania dodać posiekany czosnek i śliwki.



x 4



10 min.



60 min.

Zupa fasolowa z kiełbasą chorizo



- 1 Paprykę i cebulę drobno pokroić. Czosnek i paprykę chili drobno posiekać. Kiełbasę chorizo pokroić w plastry.
- 2 Wszystkie składniki oprócz boćwiny wrzucić do misy multicookera i zalać bulionem drobiowym. Gotować w trybie SOUP (ZUPA) przez 40 minut.
- 3 Po zakończeniu gotowania do gorącej zupy dodać boćwinę lub szpinak.

- 200 g surowej kiełbasy chorizo
 - Bulion z mięsa z kurczaka
 - 700 g fasoli (z puszki)
 - 1 liść laurowy
 - 1 szczypta szafranu
 - 1 mała cebula
 - 2 ząbki czosnku
 - 1 czerwona papryka
 - 1 łyżka słodkiej papryki
- 200 g boćwiny (lub szpinaku)
- 200 g pomidorów z sokiem
 - 1 papryczka chili

Zupa grochowa z boczkiem



x 4



10 min.



70 min.

- 200 g boczku wędzonego
 - 150 g bekonu
 - 3 średnie ziemniaki
- 1/2 kubka groszku łuskanego
 - 1 cebula
 - 1 marchew
 - 1 pęczek ziół
- 2 l wrzątku lub bulionu
 - Pieprz czarny

- 1 Groszek łuskany moczyć w wodzie przez całą noc.
- 2 Bekon i boczek pokroić w plastry. Cebulę, marchew i ziemniaki pokroić w kostkę.
- 3 Bekon, boczek, cebulę i marchew wrzucić do misy multicookera. Smażyć w trybie CRUST/FRY (SMAŻENIE) przez 10 minut.
- 4 Dodać bulion (lub wrzątek). Dodać groszek i ziemniaki. Gotować w trybie SOUP (ZUPA) przez 60 minut.
- 5 Po zakończeniu gotowania dodać pieprz i posiekane zioła.



Pieczone ziemniaki z grzybami i cebulą



- 4 duże ziemniaki
- 1 cebula
- 300 g grzybów
- 4 łyżki oleju roślinnego
- Papryka ostra
- Czosnek
- Sól

- 1 Ziemniaki, grzyby i cebule pokroić. Czosnek drobno posiekać.
- 2 Do misy multicookera wlać olej roślinny. Dodać ziemniaki, grzyby, cebulę, czosnek, sól i ostrą paprykę.
- 3 Smażyć w trybie CRUST/FRY (SMAŻENIE) przez 30–40 minut.



Smażone warzywa

- 1 Bakłażan pokroić w plastry o grubości 1,5 cm. Marchew zetrzeć. Cebulę i czosnek pokroić. Paprykę, pomidory i kolendrę drobno posiekać.
- 2 Wszystkie składniki wrzucić do misy multicookera i wymieszać.
- 3 Gotować w trybie STEW (DUSZENIE) przez 20–30 minut.

- 500 g bakłażana
- 150 g papryki
- 200 g pomidorów
- 100 g sosu pomidorowego
- 150 g marchwi
- 150 g cebuli
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 3 obrane ząbki czosnku
- 1/2 łyżki świeżej kolendry
- Sól, pieprz

Zapiekanka z ziemniaków



- 1 łyżka masła
- 50 g tartego sera Gruyère, edamskiego lub szwajcarskiego
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 300 ml śmietany
- 7–8 obranych ziemniaków
- 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej
- Sól i czarny pieprz

- 1 Wnętrze misy multicookera wysmarować masłem.
- 2 Ziemniaki cienko pokroić. Wymieszać siekany czosnek, śmietanę, gałkę muskatołową, sól i pieprz. Plastry ziemniaków układać warstwami w misie multicookera, przekładając je mieszaną śmietaną i tartego sera. Zakończyć warstwą śmietany.
- 3 Piec w trybie BAKING (PIECZENIE) przez 40 minut.



- 2 papryki
- 2 cukinie
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 bakłażany
- 3 pomidory
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 gałązka tymianku
- 1 gałązka bazylii
- Sól i czarny pieprz

Domowe ratatouille



- 1 Paprykę, cukinię, cebulę, bakłażan i pomidory pokroić w kostkę. Czosnek drobno posiekać.
- 2 Do miski multicookera wlać olej roślinny. Dodać warzywa i zioła. Gotować w trybie STEW (DUSZENIE) przez 60 minut.

☺ Jeśli warzywa mają być chrupiące, czas gotowania należy skrócić do 40 minut.



Zapiekanka z kalafiora z serem i curry

- 500 g kalafiora
- 250 g sera mozzarella (odsączonego)
- 200 ml beszamelu
- 100 ml białego wina wytrawnego
- 1/4 łyżeczki curry
- Sól i czarny pieprz
- 1 łyżka oliwy z oliwek

- 1 Do miski multicookera wlać oliwę. Dodać resztę składników + 125 g pokrojonego w plastry sera mozzarella. Wymieszać.
- 2 Gotować w trybie DESSERT (DESER) przez 35 minut.
- 3 Przed podaniem pokroić pozostałą mozzarellę w cienkie plastry i ułożyć je na wierzchu.



- 250 g jagnięciny z kością (lub fileta)
- 250 g ryżu tajskiego
- 5 łyżek oleju roślinnego
- 250 g marchwi
- 2-3 cebule
- 50 g rodzynek
- 2 główki czosnku
- 250 ml wody
- 1/2 laski cynamonu
- 1 łyżka kardamonu
- 1 łyżka kminku
- 100 g ciecierzycy
- Sól i pieprz

Pilaw z jagnięciny



- 1 Ciecierzycę moczyć w wodzie przez całą noc. Rodzyнки i ryż moczyć w wodzie przez pół godziny.
- 2 Marchew pokroić w talarki, cebulę w plastry, a jagnięcinę na kawałki.
- 3 Do miski multicookera wlać olej roślinny. Dodać cebulę, marchew i mięso. Smażyć w trybie CRUST/FRY (SMAŻENIE) przez 10 minut.
- 4 Po zakończeniu smażenia dodać resztę składników. Dolać wodę. Gotować w trybie RISOTTO (RISOTTO).



- 200 g mięsa wieprzowego
- 200 g mięsa wołowego
 - 10 ziemniaków
- 3 łyżki oleju roślinnego
 - 2 czerwone papryki
 - 1 cebula
 - 1 marchew
 - 1 pomidor
 - 2 ząbki czosnku
 - Sól i pieprz
- 1 łyżka słodkiej papryki

Domowe ragoût



- 1 Wołowinę, wieprzowinę, ziemniaki, czerwoną paprykę, pomidora i cebulę pokroić w kostkę. Czosnek drobno posiekać.
- 2 Dałośc wrzucić do miski multicookera. Dodać sól, pieprz, paprykę i olej. Wymieszać.
- 3 Gotować w trybie STEW (DUSZENIE) przez 60 minut.



Risotto z grzybami leśnymi

- 1 Grzyby i cebulę pokroić w drobną kostkę. Czosnek drobno posiekać.
- 2 Do miski multicookera wlać oliwę. Dodać cebulę, czosnek i ryż. Smażyć w trybie CRUST/FRY (SMAŻENIE) przez 10 minut. Dolać wino i poczekać, aż odparuje. Dodać grzyby i dolać bulion.
- 3 Gotować w trybie RISOTTO (RISOTTO).
- 4 Po zakończeniu gotowania do risotto dodać masło, sól i pieprz (do smaku).
- 5 Przed podaniem posypać parmezanem i udekorować tymiankiem.

Do risotto zalecamy użycie ryżu okrągłego, typu Arborio lub Carnaroli.

- 300 g świeżych grzybów (lub mrożonych)
- 300 g ryżu do risotto 1 l bulionu warzywnego
 - 1 cebula
 - 1 ząbek czosnku
- 700 ml białego wytrawnego wina (opcjonalnie)
 - 50 g parmezanu
 - 50 g masła
- 2 łyżki oleju roślinnego
 - 2 gałązki tymianku
 - Sól
- Świeżo zmielony czarny pieprz



- 400 g wędzonej kiełbasy
- 800 g młodej kapusty
 - 200 g pieczarek
 - 600 g pomidorów
 - 200 g cebuli
- 4 łyżki oleju roślinnego
 - 100 ml wody
 - 60 g marchwi
 - 1 pęczek koperku
- 1 łyżka słodkiej papryki
 - Sól i pieprz

Kociotek z kapustą i mięsem



- 1 Kiełbasę pokroić na duże kawałki. Kapustę pokroić w cienkie paski. Grzyby pokroić w ćwiartki. Cebulę i pomidora pokroić w plasterki. Marchew pokroić w słupki.
- 2 Do miski multicookera wlać olej. Dodać kiełbasę, cebulę i marchew. Smażyć w trybie CRUST/FRY (SMAŻENIE) przez 10 minut.
- 3 Dodać pozostałe składniki (poza ziołami) i gotować w trybie RICE (RYŻ).
- 4 Przed podaniem posypać siekanymi ziołami.



Owsianka



x 4



5 min.



10 min.

- 800 ml mleka (4 szklanki)
- 80 g mąki owsianej (6 szklanek)

- 1 Wszystkie składniki wrzucić do multicookera. Ustawić tryb PORRIDGE (OWSIANKA) i gotować przez 10 minut
- 2 Gdy owsianka będzie gotowa, dobrze wymieszać.
- 3 W zależności od preferencji można też dodać jagody.



x 4



20 min.



60 min.

Chakhokhbili z kurczaka



- 1 Kurczaka pokroić na kawałki. Cebulę, pomidory i paprykę cienko pokroić. Natrzeć Kurczaka ostrą i słodką papryką oraz solą.
- 2 Kurczaka, cebulę, pomidory i paprykę ułożyć warstwami na dnie naczynia.
- 3 Gotować w trybie STEW (DUSZENIE) przez 60 minut.
- 4 Po zakończeniu gotowania dodać czosnek i posiekane zioła.

- 1 kurczak
- 2-3 cebule
- 2 papryki
- 4 pomidory
- 1 pęczek bazylii
- 1 pęczek kolendry
- 1/4 łyżki ostrej papryki
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 3 ząbki czosnku
- Sól

Ragoût

z kurczaka duszonego
z bakłażanem, pomidorami i cukinią



x 4



15 min.



45 min.

- 5 łyżek oleju roślinnego
- 4 filety z kurczaka
- 3 cebule
- Sól i pieprz
- 4 ząbki czosnku
- 2 bakłażany
- 2 cukinie
- 100 ml białego wina
- 6 pomidorów
- 1 gałązka tymianku

- 1 Kurczaka, pomidory, bakłażany i cukinie pokroić w kostkę. Czosnek i cebule drobno posiekać.
- 2 Do miski multicookera wlać olej. Dodać kurczaka, pomidory, bakłażany, cukinie, czosnek i cebule. Dodać tymianek, sól, pieprz i wino.
- 3 Gotować w trybie BAKING (PIECZENIE) przez 45 minut, od czasu do czasu mieszając.



Pulpety mięsne w sosie pomidorowym

- 500 g mięsa mielonego (wieprzowina, wołowina)
- 100 g sera typu Gouda
- 1 cebula
- 450 g sosu pomidorowego
- 50 g kwaśnej śmietany (opcjonalnie)
- 100 g miększu z białego pieczywa
 - 1 łyżka mąki
- 1 łyżka oleju roślinnego
 - 50 ml mleka
- Sól i czarny pieprz



x 4



20 min.



45 min.

- 1 Do mięsa mielonego dodać ser Gouda, pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany czosnek, namoczone w mleku pieczywo, sól i pieprz.
- 2 Formować pulpety i obtaczać je w mące.
- 3 Do miski multicookera wlać olej. Pulpety mięsne ułożyć w naczyniu i smażyć w trybie CRUST/FRY (SMAŻENIE) przez 10 minut.
- 4 Dodać sos pomidorowy, a następnie kwaśną śmietanę. Przemieszać i gotować w trybie STEW (DUSZENIE) przez 30 minut.



Danie można podawać z purée
lub warzywami gotowanymi na parze.



x 4



10 min.



20 min.

Warzywa na parze z cytrusowym sosem winegret



- 1 Marchew pokroić w talarki. Odciąć końcówkę szparagów, a następnie je obrać. Seler pokroić w paski, a ziemniaki na ćwiartki. Brokoly podzielić na małe różyczki.
- 2 Pokrojone warzywa wraz z groszkiem wrzucić do koszyka do gotowania na parze. Koszyk umieścić w multicookerze. Dolać wodę do wysokości znacznika wskazującego 2 szklanki i gotować w trybie STEAM (GOTOWANIE NA PARZE) przez 20 minut.
- 3 Wymieszać sok z pomarańczy z sokiem z cytryny. Dodać sos sojowy, oliwę z oliwek, cukier, drobno posiekaną papryczkę chili oraz sól.
- 4 Warzywa podawać z cytrusowym sosem winegret.

- 8 szparagów (niezbyt cienkich)
- 3 ziemniaki
- 100 g selera korzeniowego
- 1 marchew
- 100 g świeżego zielonego groszku
- 100 g brokułów
- 1 pomarańcza
- 1 cytryna
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka cukru
- 1 papryczka chili (opcjonalnie)
- Sól

Łosoś na parze w różowej glazurze

- 500 g dzwonka z łososia
- 200 ml wody
- Sól i pieprz
- 1 cytryna
- 1 liść salaty (do ozdoby)
- Glazura:
 - 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka sosu hoisin
- 50 ml ketchupu



x 4



10 min.



30 min.

- 1 Na dzwonka z łososia wycisnąć sok z cytryny, a następnie przyprawić je solą i pieprzem. Rybę ułożyć w koszyku do gotowania na parze multicookera.
- 2 Do zbiornika wlać wodę do wysokości znacznika odpowiadającego dwóm filiżankom.
- 3 Gotować w trybie STEAM (GOTOWANIE NA PARZE) przez 15 minut.
- 4 Glazura: wymieszać sos sojowy, sos hoisin, ketchup i posiekany czosnek.
- 5 Łosoś pokryć glazurą i podawać na liściu salaty.



Sos hoisin można zastąpić
sosem teriyaki.



Ryba z ryżem w ziołach prowansalskich

- 300 g ryżu
- 600 ml wody
- 4 dzwonek z łososia
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- Sól i czarny pieprz
- 1 szczypta ziół prowansalskich
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 pęczek ziół
- 1 papryka (do ozdoby)

- 1 Ryż wsypać do misy multicookera. Dolać wodę.
- 2 Łososia przyprawić mieszanką soli, pieprzu i ziół prowansalskich. Dodać sok z cytryny do smaku. Całość ułożyć w koszyku do gotowania na parze. Koszyk umieścić w multicookerze.
- 3 Gotować w trybie RICE (RYŻ).
- 4 Ułożyć na talerzu i ozdobić ziołami i papryką.



x 4



15 min.



40 min.



x 4



10 min.



40 min.

Jaglanka

- 1 Kaszę jaglaną płukać w bieżącej wodzie do momentu aż woda będzie całkiem przezroczysta.
- 2 Kaszę wrzucić do misy multicookera. Dolać wodę. Gotować w trybie PORRIDGE (OWSIANKA) przez 40 minut.
- 3 Po zakończeniu gotowania dodać masło i zamieszać.

- 400 g kaszy jaglanej
- 0,5 łyżki masła
- 1 l wody

Jogurt naturalny



x 4



5 min.



8 h

- 400 g kaszy jaglanej
- 0,5 łyżki masła
- 1 l wody

- 1 Mleko wymieszać z jogurtem do uzyskania gładkiej konsystencji. Przełać do kokilek.
 - 2 Gotować w trybie YOGURT (JOGURT) przez 8 godzin.
 - 3 Po zakończeniu gotowania jogurt studzić w lodówce przez co najmniej 4 godziny.
- Do przygotowania jogurtu należy stosować szklane naczynia żaroodporne.**

W przypadku stosowania mleka UHT jego zagotowanie nie jest konieczne. W przypadku mleka pełnego lub pasteryzowanego należy je zagotować, a następnie ostudzić w temperaturze pokojowej. Można także użyć liofilizowanych kultur bakteryjnych.



Jogurt z konfiturą



× 8 5 min. 8 h

- 1 l mleka pełnotłustego
- 100 g jogurtu naturalnego
- 80 g konfitury brzoskwiniowej

- 1 Mleko wymieszać z jogurtem do uzyskania gładkiej konsystencji. Konfiturę nałożyć do kokilek, następnie dodać mleczną mieszankę.
- 2 Gotować w trybie YOGURT (JOGURT) przez 8 godzin.
- 3 Po zakończeniu gotowania jogurt studzić w lodówce przez co najmniej 4 godziny.

Do przygotowania jogurtu należy stosować szklane naczynia żaroodporne.

☺ Konfiturę brzoskwiniową można zastąpić dowolną inną.



× 6 15 min. 3 h 20 min.

Sernik cytrynowy



- 1 Ciastka grubo zmielić, dodać roztopione masło i wymieszać. Wyłożyć dno każdej szklanki mieszanką do wysokości 1 cm, dobrze dociskając małą łyżeczką, a następnie odstawić do lodówki.
- 2 Wymieszać ser ricotta i twaróg z cukrem, jajkami, sokiem z cytryny i połową kremu lemon curd. Wyjąć szklanki z lodówki i nappełnić je masą do wysokości 1,5 cm od górnej krawędzi.
- 3 Gotować 20 minut w trybie DESSERT (DESER). Po zakończeniu gotowania wierzch powinien być w środku nieco miękki.
- 4 Pozostawić do ostygnięcia w temperaturze pokojowej przez 3 godziny, a następnie posmarować wierzch każdego sernika 1 łyżką kremu lemon curd i schłodzić.
- 5 Przed podaniem udekorować otartą skórką z cytryny.

Do przygotowania jogurtu należy stosować szklane naczynia żaroodporne.

- 120 g kruchych ciastek lub typu shortbreads
- 35 g roztopionego masła
 - 175 g sera ricotta
 - 175 g twarogu
 - 40 g cukru
 - 2 jajka
- Sok z 1/2 cytryny
- 70 g lemon curd (krem cytrynowy)
 - Starta skórka z 1/2 cytryny
 - Małe szklanki

Gruszki w winie



× 4 10 min. 35 min.

- 6 gruszek
- 750 ml czerwonego wina
- 150 g cukru
- 200 ml wody
- 1 laska cynamonu
- Starta skórka z cytryny

- 1 Gruszki obrać, nie usuwając ogonków i włożyć je do zbiornika. Zalać winem, wodą, dodać cukier, otartą skórkę z cytryny i cynamon.
- 2 Wybrać tryb DESSERT (DESER) i ustawić czas na 35 minut.
- 3 Podawać na ciepło lub na zimno.

