Выпечка от Цептер

Яблочная шарлотка
Время подготовки продуктов: 20 мин.
Время приготовления: 30 мин.
Выход: 4 порции
ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 яблока, очищенных от кожуры и семян и нарезанных кусочками	200 г сахара
25 г сливочного масла	200 г крошки свежего белого хлеба (1 батон без корки)
1-2 яйца	растительное масло для смазывания
0.5 чайной ложки корицы	150 г натурального йогурта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
В кастрюле Цептер (Zepter) по Цептер-правилам приготовьте яблоки с 50 г сахара и корицей, так, чтобы стрелка термоконтролера находилась в зеленом секторе, в течение 10 мин.
Смешайте хлебную крошку с оставшимся сахаром. Смажьте сковороду Цептер (Zepter) размером 20 см растительным маслом и посыпьте половиной всей хлебной крошки дно и стенки сковороды Цептер (Zepter) .
Плотно уложите яблоки и посыпьте сверху остатками хлебной крошки. Накройте крышкой и выпекайте в среднем режиме работы плиты 15-20 мин.
Накройте сковороду Цептер (Zepter) сервировочным блюдом Цептер (Zepter) , аккуратно переверните пирог. Посыпьте его сахарной пудрой. Подавайте с йогуртом, посыпанным корицей.

Блины
Ингредиенты:
Тесто:

2 стакана муки	Соль по вкусу
1 литр молока	Сахар 2 ст.ложки
1 яйцо	1 ст. ложка растительного масла

Способ приготовления:
Смесь взбить миксером MixSy Цептер (Zepter) в однородную массу и выпекать по Цептер-правилам : степень нагреваскороды Цептер (Zepter) проверить по капле теста.
Если тесто легко снимается с поверхности сковороды, то можно начинать выпекать блины.

1. Начинка:

Отварной язык	перец по вкусу
1-2 луковицы	зелень
Соль	

Из отварного языка сделать фарш с помощью миксера MixSy Цептер (Zepter) , добавить лук, предварительно обжаренный (без масла), соль, перец и зелень. Начинку завернуть в блинчики и подать на стол со сметаной.

2. Начинка:

Сыр сулугуни	зелень.
чеснок	

Ингредиенты начинки измельчить миксером MixSy Цептер (Zepter) в однородную массу, завернуть в блинчики и подать на стол.

3. Начинка:

Сливочное масло листья салата
красная икра зелень

Красную икру распределить по поверхности блинчика.
Блинчик свернуть в трубочку и разрезать ножом по диагонали.
Уложить порезанные блинчики на листья салата и украсить розеткой из сливочного масла, зеленью, оливками.

4. Начинка:

300гр. грецких орехов Мед
50гр. изюма

В мельнице миксера MixSy Цептер (Zepter) смолоть орехи и изюм, добавить мед. Начинку распределить по поверхности блина и свернуть в трубочку, а затем нарезать колечками по диагонали. Уложить на сервировочное блюдо Цептер (Zepter) с ломтиками лимона и полить медом.
Украсить ягодами винограда и изюма.