**Рецепт приготовления компота из сухофруктов в мультиварке.**

Ингредиенты:

· Сухофрукты – 400 грамм.

· Сахар – 1 мульти стакан.

· Вода – 300 - 400 грамм.

В кухонных принадлежностях многих домохозяек появилась мультиварка. Она дала возможность многие блюда готовить автоматизировано, сохраняя при этом необходимые важные питательные вещества в продуктах. Например, **компот из сухофруктов в мультиварке** обладает еще большими полезными свойствами для здоровья.

При приготовлении для сохранения всех витаминов и минералов сгодятся фрукты в различных состояниях. Они могут быть свежими, замороженными или сушеными. Готовка в мультиварке позволяет придать компоту особый аромат и вкус. Настоящие хозяйки ценят мультиварку – она дает больше свободного времени, облегчает труд. Это особо важно становится летом, в жару.

Далее мы разберем **как варить компот из сухофруктов**.

В мультиварке есть функциональная опция «тушение». Она хорошо подходит с целью готовки компота. Его основное достоинство заключается в том, что он позволяет держать минимальную грань максимальной температуры не доводя продукт до кипения. Проще говоря позволяет блюду «томиться». Такой режим не убивает в продуктах большинство полезных веществ, а позволяет их сохранить.

Перед началом готовки следует подготовить материалы. Требуется дать сухофруктам отстояться в нагретой воде. Итогом будет небольшое набухание.

Затем набухшие заготовки сухих фруктов следует вбросить в мультиварку и засыпать сахаром, налить туда воды. Вот тут многое решает вкус – это касается как соотношения воды и фруктов, так и сахара. Распространённым мерилом является 1-2 стакана на 2-3 литра воды. Еще объем сахара сухофруктов, ведь в разные фрукты имеют разную сладость.

В режиме тушения **компот из сухофруктов в мультиварке** приготовится примерно за час и пятнадцать минут. Срок готовности так же зависит от мощности мультиварки в большую или меньшую сторону.

Для большего насыщения ароматом следует оставить на время постоять готовый продукт. Делать это нужно при запертой емкости. Для этого достаточно тридцати минут. Для усилиения следует выбрать опцию «подогрев». Если делать напиток при опции «суп», то суть рецепта будет такой же.

Другой подход к задаче **как варить компот из сухофруктов**.

В начале следует довести залитую в мультиварку воду до ста градусов. Это делается в режимах «выпечка» или «варка на пару». Закипев, следует вбросить сухофрукты и нужное количество сахара, все это так же следует прокипятить. После приготовления нужно отключить мультиварку и дать остыть компоту с закрытой крышкой.

**Как варить компот из вишни с добавлением лимона.**

Ингредиенты:

* Замороженные ягоды вишни — 500 грамм.
* Сахар — 0,5-1 стакан.
* Вода — 2-2,5 литра.
* Лимон.

Все обожают вишневый компот. Он полезный, очень вкусный, отлично утоляет жажду и п нем много витамина С. А так же наличие бодрящего неповторимого вкуса делают этот напиток незаменимым в любое время года. Это прекрасный заменитель сладких газированных напитков, вредных для здоровья.

Лучший **компот из вишни рецепт,** которого соблюден**,** должен быть приготовлен из спелых вишен с небольшой косточкой и сильным ароматом. Ягоды обязательно должны быть темно-красными.

Поврежденные ягоды использовать нельзя, равно как и неспелые. Лучше всего выбирать ягоды с плодоножками. Это гарантия сохранности ягод. Их нужно оторвать перед приготовлением.

Можно усилить вкус компота. Для вишни характерна высокая сочетаемость с другими фруктами и ягодами. Можно добавить сок лимона или его дольки.

**«Как варить компот из вишни?»,** - это важный и интригующий вопрос для молодых хозяек. Однако каких-либо трудностей тут нету.

Требуется взять кастрюлю с объемом около 5 литров. При желании можно использовать емкость с меньшим объемом, но учитывайте пропорции к ингредиентам. Емкость следует заполнить на две трети водой, добавить сахар и дождаться кипения. Затем из половинки лимона выжать сок и добавить его в воду.

Далее нужно взять ягоды. В случае, если ягоды заморожены, то **компот из вишни рецепт** будет советовать избегать потерь сока. Для этого вишню не нужно размораживать, а сразу нужно вбросить в воду. После того как компот снова начнет кипеть следует варить его около пяти минут и только после этого отключать. После выключения желательно поставить кастрюлю с края плиты и дать еще полчаса потомиться – это добавит компоту аромата. После этого готовый компот можно разливать в тару.

Компот из вишни характерен прекрасным вкусом. Цвет его очень красивый, темно-бордовый. Наличие сока лимона добавляет к привкусу легкую кислинку и горечь, а также дополняет микроэлементами.

Мы разобрали **как варить компот из вишни**, но не упомянули еще один важный факт. В нем содержится большое количество железа и магния – это делает его полезным при малокровии или анемии, как профессионально называется это заболевание. Компот из вишни позволяет поднять уровень концентрации гемоглобина в крови.

**Ликер Бейлис по-домашнему**

Ингредиенты:

* Сливки (22 %) — 400-500 миллилитров.
* Сгущенные сливки — 380 грамм.
* Горький шоколад (без добавок) — 100 грамм.
* Ванильный сахар — 20-30 грамм.
* Виски (или водка) — 300-400 грамм.

Многие люди слышали о сливочном ликере, приготовленном на основе ирландского виски, с добавлением сливок и сахара. Бейлис гармонично влился в барную культуру. Этот напиток хорошо подходит к большому количеству коктейлей.

**Ликер Бейлис в домашних условиях** выходит не таким плотным. Но стоит отметить, что по вкусу он совсем не отличается от оригинального продукта, выпускаемого с 1974 года компанией R. A. Baileys & Co. Тут важен такой факт, как использование синтетических продуктов при приготовлении оригинала. В домашних условия смесь натуральных продуктов не способна дать такой же насыщенный вкус. В производимом промышленностью оригинале нет свежих животных сливок, а их заменяют стабилизаторы, консерванты и другие химические составляющие. Домашний Бейлис имеет малый срок хранения, однако это наоборот существенный плюс – продукт выходит из натуральных компонентов.

Существует упрощенная версия по которой готовиться **ликер Бейлис рецепт** для него. Как раз эта версия и есть более популярная.

Суть приготовления состоит в следующем. Шоколад растапливают до жидкого состояния. После чего следует влить его в емкость. В эту емкость нужно залить небольшое количество сливок и помешать массу до образования в ней однородной консистенции. Лучше всего для этих целей подойдет миксер. Касательно сливок есть одна особенность: не следует брать слишком жирные, поскольку они могут начать слоиться, а потом оседать на дне и боках рюмок, что несколько портит эстетический вид коктейля, а затем смущает гостей.

Следующий шаг для приготовления домашнего **ликера Бейлиса рецепт** нужно соблюдать: предварительно поместив в другую емкость сливки, которые у нас остались, требуется поместить сахар и растворить его путем перемешивания. После этого следует поочередно добавлять остальные составляющие – приготовленный шоколад, сгущённые сливки и виски.

После приготовления следует поставить коктейль на сутки в холодильник.

Приготовленный **ликер Бейлис в домашних условиях** на стол подают в холодном виде. Можно украсить коктейль различными сладостями или фруктами: клубникой, шоколадом, взбитыми сливками. По желанию можно добавить лед, замороженный в различные формы. Без проблем можно пить напиток в составе коктейлей, но плотность напитка получается не высокой и это следует учесть. Например, на поверхности коктейля Б-52 домашний Бейлис не удержится.