

• CUPCAKE MAKER •

•КЕКШНИЦА•

MODEL
МОДЕЛЬ

V-TO-3 / V-TO-4
V-TO-3 / V-TO-4

VESelectric

INSTRUCTION MANUAL ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



VES ELECTRIC SPAIN

Фирма-изготовитель: Rotwein S.L., Испания
Адрес: c/Diputacio 237,
6 1 08007
Barcelona, Spain
Электронный адрес: Rotwein S.L., Spain



VES ELECTRIC SPAIN

Откройте для себя мир бытовой техники
VES electric

Удовольствие — дело техники!

Соковыжималка VES 3003

Свежевыжатые соки круглый год!



- Широкая загрузочная горловина диаметром 74 мм
- Эффективность отжима сока до 75 %
- Система автоматического сброса отходов
- Мощность — макс. 800 Вт
- 2 скорости работы
- Режим ПУЛЬС
- Контейнер для мякоти — 2л
- Кувшин для сока с сепаратором пены — 1 л

Чудо-сушилка VMD-1

Идеально подходит для сушки овощей, фруктов, грибов, орехов, зелени, лечебных трав, мяса, рыбы и хлеба!

- Мощность — 300 Вт
- 5 съемных секций
- Удобная панель управления
- Автоматическое отключение



Универсальный Экспресс Маринатор вакуумный VMR-10

Соления и маринады круглый год! Максимально за 9 минут!
Революционный! Легкий в использовании!



- Мощность — 9 Вт
- Объем канистры — 4 литра
- Максимальная масса загрузки — 2,3 кг
- Автоматическое отключение

Шашлык, сочное мясо, маринады, соления, гарниры, десерты, салаты, соусы, овощи, фрукты!

Чайник-термос VES 2008

Незаменим дома, на даче, на пикнике!

3 способа розлива воды!
5 температурных режимов (40/50/60/85/98)!

- Мощность — 900 Вт
- LCD-дисплей
- Объем — 4 л
- Режим поддержания температуры
- Вращение на 360°
- Резервуар из нержавеющей стали



CUPCAKE MAKER

MODEL: V-TO-3 / V-TO-4

Dear customer!

We highly appreciate you choosing VES Electric home appliances. From our side we guarantee excellent quality, perfect functioning and safety of your appliance upon keeping to all the rules of home exploitation. Before using the appliance, please, read carefully attached instruction.

TABLE OF CONTENTS

TECHNICAL DATA	2
GENERAL PRECAUTION	3
DESCRIPTION	5
BEFORE FIRST USE	6
OPERATING	6
USING OF ACCESSORIES	7
CLEANING	7
STORAGE	8

TECHNICAL DATA

Model No	.	.	.	V-TO-3 / V-TO-4
Rated Voltage	.	.	.	AC 220-240V
Rated Frequency	.	.	.	50Hz
Rated Power	.	.	.	1400W

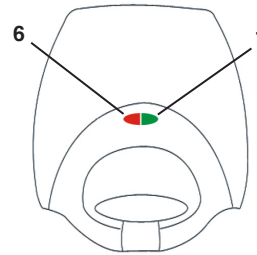
GENERAL PRECAUTIONS

- Please read all the instructional manual before the use.
- The appliance is for home use only. Do not use for industrial purpose.
- The appliance should be placed on the level, heat resistant stable surface.
- Before use preheat the appliance.
- Do not leave your home while the appliance is in function. Insure that it is unplugged.
- Always unplug the appliance when it is not in use. Do not pull the cord to unplug the appliance.
- Unplug the appliance and let it cool down before moving to another place.
- Never let the turned on appliance be unattended.
- Do not let children play or use the appliance.
- Give a high attention when the appliance is being used near the children.
- **ATTENTION! The appliance surface gets hot during operation. To avoid burning, do not touch hot surface, but operate only with handle.**
- When opening the lid, be careful of steam going out of pastry to avoid burns.
- Keep the appliance 1 meter away from the combustible materials such as furniture, cushions, bedding, paper, clothes, curtains, etc.
- Do not use the appliance in the rooms with explosive gas or while using inflammable solvents, varnish or glue.
- Do not cover the appliance by any items (blanket, towel, etc.) to avoid damage of the appliance or fire.
- Never expose the appliance to fall down or to be kicked.
- If the surface of the appliance is cracked, unplug it to avoid the possibility of electric shock and get it back to authorized service centre.
- Do not insert any objects into the appliance.
- Do not use sharp or abrasive object in contact with the heating plates as this will damage the non-stick surface.
- Use only attachments recommended by the manufacturer.
- Never use the appliance with wet hands.

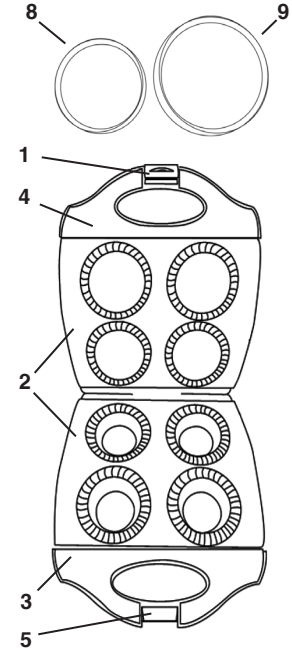
- Never use the appliance in the wet places (bath, etc.)
- Do not use the appliance in the immediate surroundings of bath, shower or swimming pool.
- Never immerse the appliance or power cord into the water.
- If the appliance came in contact with water, unplug it immediately. Do not use it again until it has been checked by an authorized service center.
- Never use the appliance with tight cord.
- Before using an extension cord, make sure it is suitable for such a load, otherwise it may overheat and cause a risk of fire.
- Never use the damaged appliance or appliance with damaged cord/plug.
- Never use the appliance with the damaged wall outlet.
- Never let the cord hang over the edge of table or touch any hot surfaces.
- Never use the appliance near or on the hot surfaces.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- Do not use any abrasive, chemical, alcohol-contained cleansers or polish for cleaning the appliance.
- Clean the appliance after each use. Do not let the burnt crumbs accumulate on the heating plates.
- Let the appliance cool down before cleaning.
- Use the appliance only for it's direct purpose.
- Repair the appliance only in authorized service centre. **Do not repair the appliance by yourself! If the opening of the appliance is detected, the appliance's guarantee will be cancelled.**
- While using the appliance, please, observe the safety precautions.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- If the appliance has been used with infringement of guide's instructions, the appliance's guarantee would be canceled and consumer would repair the appliance at his/her expense.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety. Avoid children playing with the appliance or packing.

DESCRIPTION

1. Latch
2. Heating plates
3. Body
4. Lid
5. Handle
6. Pilot light indicator (red)
7. Ready light indicator (green)
8. Small forming ring
9. Big forming ring



V-TO-3 for 4 cupcakes



V-TO-4 for 8 cupcakes

BEFORE FIRST USE

Remove the appliance from the package. Do not leave the packing (plastic bags, polystyrene etc.) within the reach of children since they could be dangerous. Clean the appliance with wet soft cloth and wipe dry.

Before the first operating make sure that the voltage in your wall outlet is the same as on the appliance's rating label marked.

OPERATING

Before use preheat the appliance. Plug the power cord into the power outlet. The pilot light indicator will light up. Wait for 3-4 minutes. Once the appliance is ready, the ready light indicator will light up.

Note: From time to time the ready light indicator goes off and on as the appliance maintains baking temperature.

Apply a thin layer of oil (vegetable, margarine or butter) with the soft brush or sponge onto the heating plates. After this initial coating of oil you will not need to repeat this process every time as the dough will leave the coating of oil behind.

Note: During first use there can be an easy smoke. This is normal because of the initial heating of the internal components.

- Open the appliance. Place the dough inside the hollows of the lower heating plate (you can use any dough). If the dough is semi-liquid fill the hollows of the heating plates on about 2/3.

- Carefully cloth the appliance lid and fix the latch.

Note: It is not recommended to open the lid while baking as this can affect the cooking result of the pastries.

- Allow the pastries bake for about 8-10 minutes before opening. Open the lid and check the pastries. Use plastic or wooden utensils to lift the pastries. Do not use metal utensils as they will damage the non-stick surface.

Note: If the pastries are insufficiently baked, it is necessary to increase time of baking. Watch the appliance closely to avoid pastries burning.

Note: During baking steam will escape from the baking pies and may emit a whistling sound. Do not bring your hands or other parts of body close to the steam.

Baking semi-liquid dough requires special attention. To check the pastries readiness use a match. If a match comes out with the dough on it, then the pastry is not done yet.

- Unplug the appliance.

USING OF ACCESSORIES

Use the forming ring to cut the tops and bases of the pastries. The small forming ring being for the top and bigger for the base of the pastries. Roll out the dough. To cut dough position the forming ring on a flat sheet of dough and cut by pressing down the forming ring into the dough.

Put the bases made from the dough into the hollows of the lower heating plate and put the filling inside. Then place the top you made from the dough on the filling and press the edges of the top and base together.

Note: If you wish to bake tartlets, bake them without tops.

CLEANING

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Wipe the appliance with wet soft cloth/sponge and then wipe dry. Do not clean the heating plates with hard brushes, scrubs to avoid damage of the coating.

Warning! Do not wash the appliance under the running water.

3. If there is burnt on the heating plates you can clean it as follows:

a) Mix 2 table spoons of soda with 2 tea spoons of water.

b) Preheat the appliance for 1-2 minutes.

c) Unplug the appliance.

d) Smear the heating plates with the prepared solution and leave it for 1 - 2 hours. Using a soft dampened cloth of sponge wipe the heating plates.

Note: After this cleaning it is necessary to oil the heating plates again.

STORAGE

Unplug the appliance. Keep it in a dry cool place, far from children.
Do not press the appliance with heavy objects to avoid damage.
For convenience, the appliance can be stored vertically.

SAVE THIS INSTRUCTION

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники от компании VES Electric. Мы гарантируем высокое качество, безупречное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации. Перед началом использования прибора, пожалуйста, полностью прочитайте данную инструкцию.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	10
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	11
ОПИСАНИЕ	13
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	14
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	14
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ	15
ЧИСТКА.	16
ХРАНЕНИЕ	16

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель.	.	.	.	V-TO-3 / V-TO-4
Номинальное напряжение, В	.	.	.	~ 220 - 240
Номинальная частота, Гц	.	.	.	50
Номинальная мощность, Вт.	.	.	.	1400

- Пожалуйста, прочитайте данную инструкцию перед использованием прибора.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях.
- Используйте прибор только на ровной устойчивой горизонтальной термостойкой поверхности.
- Перед использованием прогрейте прибор.
- Никогда не оставляйте работающий прибор при выходе из дома. Убедитесь, что прибор отсоединен от сети.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется. Не тяните за шнур.
- Перед перемещением прибора отключите его от сети и охладите.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не разрешайте детям играть или пользоваться прибором.
- Будьте особенно внимательны, если прибор эксплуатируется вблизи детей.
- **ОСТОРОЖНО!** Корпус прибора нагревается во время работы. Во избежание ожогов, не касайтесь горячих поверхностей. Оперировать только рукояткой.
- При открытии крышки будьте осторожны. От выпечки может исходить пар.
- Держите прибор на расстоянии 1 метра от легковоспламеняющихся предметов таких, как мебель, диванные подушки, постельные принадлежности, бумага, одежда, занавески и т.д.
- Никогда не используйте прибор в помещениях, где хранятся взрывчатые вещества или легковоспламеняющиеся жидкости (растворители, бензин, лаки, краски и т.д.)
- Не накрывайте прибор какими-либо предметами (одеяло, полотенце и др.) во избежание повреждения прибора или возникновения пожара.
- Не вставляйте в прибор посторонние предметы.
- Никогда не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию.
- Если корпус прибора поврежден, отсоедините его от сети во избежание электрического шока и обратитесь в авторизованный

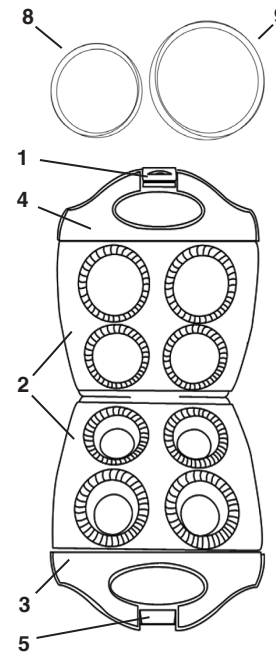
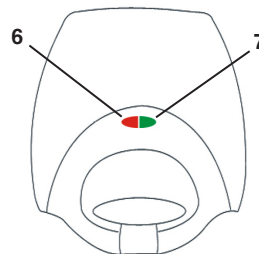
сервисный центр.

- Во избежание повреждения покрытия нагревательных панелей, не используйте металлические и царапающие предметы.
 - Используйте только рекомендованные производителем аксессуары и запасные части.
 - Никогда не эксплуатируйте прибор мокрыми руками.
 - Никогда не эксплуатируйте прибор на влажной поверхности/полу.
 - Никогда не пользуйтесь прибором в помещениях с повышенной влажностью (ванная комната и др.)
 - Никогда не погружайте прибор или сетевой шнур в воду.
 - Если прибор упал в воду, немедленно отсоедините его от сети. Не пользуйтесь прибором. Отнесите его в авторизованный сервисный центр.
 - Никогда не эксплуатируйте прибор с туго натянутым сетевым шнуром.
 - Перед использованием удлинителя убедитесь, что он рассчитан на такую нагрузку, т.к. удлинитель может перегреться и вызвать опасность пожара.
 - Никогда не эксплуатируйте поврежденный прибор или прибор с поврежденным сетевым шнуром/вилкой.
 - Никогда не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой.
 - Никогда не позволяйте сетевому шнуру перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей.
 - Никогда не эксплуатируйте прибор вблизи или на горячих поверхностях.
 - Всегда отключайте прибор от сети перед его чисткой.
 - Никогда не используйте для чистки прибора абразивные, химические или алкоголь содержащие чистящие средства, полироль и т.д.
 - Очищайте прибор после каждого использования. Не допускайте скопления пригоревших крошек на нагревательных панелях.
 - Дайте прибору остыть перед чисткой.
 - Используйте прибор только по его прямому назначению.
 - Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. **Не ремонтируйте прибор самостоятельно!**
- В случае обнаружения сервисным центром вскрытия прибора, гарантия с прибора снимается.**
- В процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и нанести вред пользователю
- При эксплуатации прибора с нарушениями руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии и ремонт производится за счет владельца
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором или упаковкой.

ОПИСАНИЕ

1. Защелка
2. Нагревательные панели
3. Корпус
4. Крышка
5. Рукоятка
6. Индикатор работы (красный)
7. Индикатор готовности (зеленый)
8. Малое формовочное кольцо
9. Большое формовочное кольцо





V-TO-3 на 4 кекса



V-TO-4 на 8 кексов

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора. Корпус прибора протрите влажной, а затем сухой тканью.

Перед первым подключением прибора в сеть проверьте, соответствует ли электропитание Вашего прибора, указанное на технической этикетке на приборе, электропитанию в Вашей сети.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед использованием прогрейте прибор. Подсоедините прибор к сети. Загорится индикатор работы. Прогрейте его в течение 3-4 минут. При готовности прибора к работе включится индикатор готовности.

Примечание: В процессе работы прибор регулирует температуру нагрева, при этом индикатор готовности периодически включается и выключается.

Смажьте маслом (растительное, маргарин, сливочное) нагревательные панели с помощью мягкой кисточки или губки. Вам не нужно будет смазывать нагревательные панели каждый раз перед выпечкой.

Примечание: При первом включении прибора может появиться легкий запах и незначительное количество дыма. Это нормальное

явление, т. к. испаряется защитная смазка с внутренних элементов.

- Откройте крышку прибора. Поместите тесто в углубления нижней нагревательной панели (можете использовать любое тесто). Если тесто жидкое, заполните им углубления примерно на 2/3.

- Плотно закройте и защелкните крышку.

Примечание: Не рекомендуется открывать крышку прибора во время готовки, так как это может повлиять на результат выпечки.

- Примерно через 8-10 минут откройте прибор для проверки готовности выпечки. В случае необходимости продлите выпекание. Следите, чтобы тесто не пригорело. Используйте пластиковую или деревянную лопатку для извлечения изделий из прибора. Не используйте металлические предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия нагревательных панелей.

Примечание: В процессе выпечки из прибора может выходить горячий пар со свистящим звуком, т.к. тесто содержит большое количество влаги. Будьте осторожны, берегите руки и другие части тела от ожога горячим паром.

Выпечка полужидкого теста требует особого внимания. Проверить изделия на готовность можно опустив в него спичку. Если спичка выйдет с остатками теста, значит изделие сырое.

- Отсоедините прибор от сети.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

Используйте формовочные кольца для вырезки нижней и верхней частей изделия. Малое формовочное кольцо для верхней части изделия, большое - для нижней. Раскатайте тесто. Поместите формовочное кольцо на тесто и, надавив на него, вырежьте круг. Поместите нижнюю часть из теста в углубление нижней нагревательной панели и выложите в тесто начинку. Накройте нижнюю часть верхней частью и зажмите края изделия.

Примечание: Если Вы желаете испечь тарталетки, выпекайте их без верхней части.

ЧИСТКА

1. Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть.
2. Протрите прибор влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо. Не используйте жесткие щетки, металлические губки для чистки нагревательных панелей.

Внимание! Не мойте прибор под струей воды.

3. Если на нагревательных панелях прибора остались пригоревшие остатки теста, можете очистить его следующим способом:

а) Смешайте 2 столовые ложки соды с 2 чайными ложками воды.

б) Прогрейте прибор около 1-2 минут.

в) Отсоедините прибор от сети.

г) Смажьте приготовленным раствором нагревательные панели и оставьте прибор на 1 - 2 часа. Затем, протрите панели мягкой влажной тканью или губкой.

Примечание: После данной чистки необходимо смазать нагревательные панели прибора маслом.

ХРАНЕНИЕ

Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть. Храните прибор в сухом, чистом месте, вдали от детей. Во избежание повреждения прибора не храните его под давлением тяжелых предметов.

Для удобства прибор можно хранить вертикально.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

РЕЦЕПТЫ

Внимание! Время и способ выпечки, описанные в данной инструкции, носят ознакомительный характер. Вы можете выпекать изделия по собственному рецепту.

Примечание: Для проверки изделия из полужидкого теста на готовность используйте спичку. Воткните спичку в изделие. Если спичка выйдет мокрой, значит выпечка не готова, если сухой - выпечка готова.

Тарталетки с креветками

тесто: слоеное

яйца (вкрутую) - 3 шт.

креветки (очищенные готовые) - 50 г

маслины (нарезанные) - 10 шт.

майонез - 2 ст.л.

соль, перец, тимьян - по вкусу

Мелко нарежьте яйца, смешайте их с креветками, маслинами и майонезом. Наполните готовые тарталетки начинкой.

Тарталетки с тунцом

тесто: слоеное

консервированный тунец - 400 г

лук репчатый - 2 шт.

масло из консервов - 2 ст.л.

шампиньоны (вареные) - 130 г

сливки - 1/2 стакана

крахмал

петрушка

дольки лимона

Тунец откинуть на дуршлаг и дать стечь маслу. В этом масле пассировать нарезанный кубиками лук, затем добавить мелко нарезанные шампиньоны, сливки, довести до кипения и загустить полученный соус крахмалом. Рыбу крупно нарезать, выложить в соус, еще немного подогреть. Готовым рагу наполнить тарталетки и перед подачей на стол украсить зеленью петрушки и дольками лимона.

Тарталетки с луком

тесто: слоеное
 оливковое масло - 2 ст.л.
 лук репчатый - 4 шт.
 сахар - 2 ст.л.
 соль, черный перец (молотый) - по вкусу
 яйцо - 2 шт.
 молоко - 180 мл
 Обжарьте мелко порезанный лук на оливковом масле, добавьте сахар. Посолите и поперчите. Молоко взбейте с яйцами. Используя большое формовочное кольцо, вырежьте нижнюю часть для тарталеток. Поместите ее в прибор. В тесто положите начинку, залейте молоком с яйцами и выпекайте 5-8 минут.

Классический яблочный пирог

тесто: слоеное
 яблоки (порезанные на маленькие кусочки) - 4 шт.
 корица - 1/2 ч.л.
 мед - 1 ч.л.
 лимонная цедра - 1 ч.л.
 Смешайте все ингредиенты для начинки. Используя формовочные кольца, вырежьте из теста нижнюю и верхнюю части изделия. Поместите нижнюю часть в углубление прибора. Поместите в середину теста заранее готовую начинку. Накройте изделия верхней частью из теста. Прижмите края пирога. Закройте крышку прибора. Готовьте в течение 5-8 минут.

Тарталетки с грибами

тесто: слоеное
 сливочное масло - 25 г
 чеснок (измельченный) - 1 зубчик
 шампиньоны (небольшие, целые) - 175 г
 сметана - 4 ст.л.
 яйцо (взбитое) - 1 шт.
 соль, перец - по вкусу
 зеленый лук и листья салата - для украшения.
 Грибочки разрежьте пополам. Растопите сливочное масло. Добавь-

те чеснок, грибы и тушите на среднем огне в течение 5 минут. Снимите с огня, смешайте со сметаной, приправьте солью и перцем по вкусу. Украсьте листьями салата, сверху присыпьте нарезанным зеленым луком.

Курник из песочного теста

тесто: песочное
 курица - 400 г
 лук репчатый - 2-3 шт.
 соль
 перец
 бульон - 0,5 стакана
 яичный желток - для смазывания пирогов
 Отварите курицу. Охладите и порежьте на мелкие кусочки. Лук мелко порежьте и обжарьте в растительном масле. Смешайте лук с курицей и добавьте немного куриного бульона (чтобы начинка не получилась очень жидкой). Используя формовочные кольца, вырежьте из теста нижнюю и верхнюю части изделия. Поместите нижнюю часть в углубление прибора. Поместите в середину теста заранее готовую начинку. Накройте изделия верхней частью из теста. Прижмите края пирога. Закройте крышку прибора. Готовьте в течение 5-8 минут.

Маффины

мука - 200 г
 разрыхлитель - 2 ст.л.
 сахар - 100 г
 ванильный сахар - 1 пакетик
 яйца - 2 шт
 масло сливочное - 80 г
 соль
 вода - 200 мл
 Растопите масло и смешайте с сахаром. Добавьте остальные ингредиенты. Наполните углубления примерно на 2/3. Выпекайте 5-7 минут.

Кексы “Бабочка”

мука - 1 3/4 стакана
 сахар - 3/4 стакана
 молоко - 2/3 стакана
 яйца, слегка взбитые- 2 шт.
 сливочное масло плавленное, охлажденное – 125 г
 ванильный сахар – 1/2 ч.л.
 взбитые сливки – 300 мл
 разрыхлитель - 1 ч.л.

Смешайте ингредиенты. Не взбивайте очень сильно. Выложите тесто в углубления прибора примерно на 2/3. Закройте крышкой и готовьте в течение 5-7 минут. Охладите кексы перед поливкой сиропом. Срежьте верхушку у каждого кекса и на срез выдавите порцию масляной глазури. Каждую верхушку разрежьте пополам и половинки воткните в глазурь, чтобы получились «крылья бабочки». Посыпьте сахарной пудрой.

Глазурь:
 темный шоколад – 200 г
 сливки – 1/2 стакана

1. Смешайте шоколад со сливками в небольшой кастрюле. Помешивая, на медленном огне приготовьте шоколадную смесь пока она не станет однородной.

2. Перелейте шоколадную смесь в стеклянную посуду и поставьте ее в холодильник, периодически помешивая, до загустения.

Варианты:

Белая шоколадная глазурь: замените темный шоколад 220 г белого шоколада.

Молочная шоколадная глазурь: замените темный шоколад 200 г молочного шоколада.

Творожные кексы

масло сливочное - 250 г
 сахар - 200 г
 творог - 300 г
 цедра 1 лимона
 разрыхлитель - 0,5 пакетика
 яйца - 4 шт.
 мука - 300 г

Сливочное масло (или маргарин) размягчите и смешайте со 100 г сахара. Творог также смешайте еще со 100 г сахара. Все соедините. Натрите на мелкой терке цедру лимона, добавьте разрыхлитель. По одному добавьте яйца, хорошо размешивая. Яйца можно чуть подсолить. В творожное тесто всыпьте муки. В тесто положите горсть изюма без косточек. Выложите тесто в углубления прибора примерно на 2/3. Выпекайте творожные кексы 5-7 минут или пока спичка при проверке теста на готовность не будет чистой. Испеченные творожные кексы охладите, посыпьте сахарной пудрой.

Кексы Шарлотка

яйцо - 3 шт.
 сахар - 1 стакан
 мука - 1 стакан
 кефир - 0,5 стакан
 кисло-сладкое яблоко - 2-3 шт.
 сахарная пудра для украшения

Яйца взбейте с сахаром, добавьте муку и кефир. Все хорошо перемешайте. Тесто получится жидковатое. Яблоки очистите от сердцевины и мелко порежьте, выложите в углубления и залейте тестом примерно на 2/3. Готовьте 5-7 минут.