

CROCK·POT®
EXPRESS
MULTI-COOKER

20 DE DESERTURI RAPIDE

PREGĂTITE LA MULTICOOKERUL CU GĂTIRE
SUB PRESIUNE CROCK-POT® EXPRESS

WWW.CROCKPOT-ROMANIA.RO





Rețetă preparată de **Cartederete.ro** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

TORT DE CIOCOLATĂ

🕒 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | 🔥 PRESIUNE HIGH

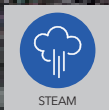
INGREDIENTE

- 120 gr.faina
- 100 gr.zahar
- 50 gr.cacao
- 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
- 1/2 lingurita praf de copt
- 1/2 lingurita sare
- 125 ml lapte
- 60 ml ulei
- 1 lingurita otet
- 1 lingurita esenta de vanilie

MOD DE PREPARARE

- Intr-un bol, amesteca faina, cacaoa, bicarbonatul de sodiu si sarea
- Separat, adauga otetul la lapte si lasa deoparte pentru un minut
- Aadauga zaharul si amesteca pana cand acesta incepe sa se topeasca
- Incorporeaza si uleiul si amesteca inca 30 de secunde
- Aadauga ingredientele lichide peste cele uscate si amesteca cu ajutorul unei spatule pana cand compozitia este omogena
- Toarna compozitia intr-o tava de 15cm cu marginile detasabile
- Toarna 2 cani de apa in vasul Multicookerului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune si apasa pe setarea STEAM pentru un timp de 3 minute
- Apasa STOP si aseaza gratarul, apoi introdu tava, cu ajutorul unui cleste de bucatarie
- Inchide capacul si inchide supapa de abur
- Seteaza oala minune pe functia MANUAL, presiune HIGH si timp 40 de minute
- Dupa ce acest timp a expirat, mai lasa 15 minute, apoi deschide capacul folosind o manusa de bucatarie
- Lasa tortul sa se raceasca, apoi orneaza cu crema de ciocolata si fructe

Pofta buna!



GATA ÎN
40min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Rețete Papa Bun** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

CREME BRULEE CU SCORȚIȘOARĂ ȘI NUCȘOARĂ

🕒 1 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | 🔥 PRESIUNE HIGH

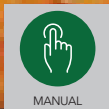
INGREDIENTE

- 250 smantana dulce/frisca
- 3 linguri zahar
- 3 galbenusuri
- un plic de zahar vanilinat
- un varf lingurita scortisoara
- un varf lingurita nucsoara
- zahar tos, cat mai fin, pentru caramelizat

MOD DE PREPARARE

- Amesteca galbenusurile cu zaharul si aromele pana se dilueaza zaharul. Adauga treptat frisca
- Amesteca usor cu un tel pana se omogenizeaza compozitia, fara sa le bati
- Pregateste Multicookerul Crock-Pot Express cu gatire sub presiune
- Toarna 250ml apa, apoi pune gratarul de inox
- Distribuie compozitia de creme brulee in cantitati egale, in forme de ramekin
- Imbraca formele in folie de aluminiu si aseaza-le pe gratar. Poti chiar sa le pui suprapuse
- Monteaza capacul aparatului si inchide supapa
- Seteaza timpul de 10 minute, presiune HIGH si programul MANUAL si porneste aparatul
- Dupa ce acest timp a expirat, mai lasa oala minune 10 minute, dupa care deschide supapa si lasa sa se elibereze aburul. Lasa formele in vas pana cand s-au racit complet, apoi transfera-le la frigider pentru cel putin 4 ore
- Scoate-le de la frigider, presara zahar tos deasupra si cu ajutorul unui arzator de bucatarie, caramelizeaza zaharul
- Lasa inca 5 minute la rece si apoi serveste cu placere!

Pofta buna!



GATA ÎN
10min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Cartederete.ro** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

CHEESECAKE DE CIOCOLATĂ

🕒 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⚡ PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

- 150 gr.de biscuiti cu cacao
- 4 linguri de unt topit
- 500 gr.branza de vaci
- 50 gr.smantana
- 3 oua
- 100 g zahar
- 1 lingurita de esenta de vanilie
- 1 lingurita esenta de cafea
- 2 linguri de cacao
- 200 gr.de ciocolata (70%)
- tun varf de cutit de sare

MOD DE PREPARARE

- Marunteste biscuitii si amesteca-i impreuna cu untul topit. Pune compozitia obtinuta intr-o tava de 20cm cu partea de jos detasabila
- Rupe ciocolata in bucatele si pune-o intr-un vas de inox. Toarna o cana de apa in vasul Multicookerului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune si apasa pe programul SAUTE si timpul de 3 minute
- Introdu gratarul de care "oala minune" dispune si aseaza vasul cu bucatile de ciocolata. Amesteca pana cand aceasta se topeste, apoi scoate din vas si lasa ciocolata deoparte. O poti topi si pe baie de aburi, in modul clasic
- Intr-un bol adanc, amesteca branza de vaci cu ouale, zaharul, smantana, esenta de vanilie si esenta de cafea
- Amesteca bine si apoi adauga ciocolata topita si cacaua
- Toarna compozitia peste crusta si aseaza tava in vasul multicookerului crock-pot. Inainte de a inchide capacul, acopera tava cu hartie de copt
- Blocheaza capacul de care oala sub presiune dispune si inchide supapa
- Seteaza timpul de 35 de minute si functia MANUAL, presiune HIGH. Dupa ce acest timp expira, mai lasa oala inca 10 minute, dupa care deschide si scoate cheesecakeul din vas
- Lasă-l sa se raceasca, de preferat peste noapte, la frigider
- Orneaza prajitura dupa bunul plac

Pofta buna!



GATA ÎN
35min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Dulciuri Fel de Fel** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

BANANA BREAD

🕒 1 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | 🔥 PRESIUNE HIGH

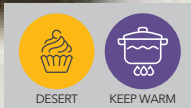
INGREDIENTE

- 75 unt
- 1 ou
- 100 g zahar
- 1 banana
- 150 g faina
- 50 g nuca macinata
- 1 lingura bobite de ciocolata
- 1 lingurita praf de copt
- esenta de vanilie

MOD DE PREPARARE

- Mixeaza untul moale, lasat la temperatura camerei, impreuna cu zaharul si esenta de vanilie. Adauga apoi, pe rand, oul si banana pasata cu furculita si omogenizam. La sfarsit, pune faina amestecata cu praful de copt, nuca macinata si bobitele de ciocolata.
- Toarna compozitia intr-un vas de yena (16 cm diametru) bine uns cu unt si tapetat cu faina. Acopera vasul cu hartie de copt, pentru ca aburii formati in timpul prepararii sa nu se scurga in interior.
- In vasul Multicooker-ului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune pune 1 cana cu apa si asezeaza gratarul din dotarea aparatului. Asezeaza vasul cu compozitia pentru banana bread.
- Inchide capacul si roteste-l in pozitia INCHIS. Inchide si supapa de presiune si seteaza programul DESERT, presiunea HIGH si timpul de gatire de 30 de minute si apasa apoi tasta START/STOP. Dupa ce timpul de gatire s-a terminat, se va auzi un semnal sonor si aparatul intra automat pe modul KEEP WARM.
- Deschide supapa de aburi cu ajutorul unei spatule. Atentie la aburii care se degaja! Deschide capacul si scoatem cu grija vasul din interior. Lasa putin sa se raceasca, apoi rastoarna pe un platou.

Pofta buna!



GATA ÎN
30min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER



BUDINCĂ DE OVĂZ CU LAPTE DE COCOS

Rețetă preparată de **Laura's Sweets** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

 1 PORȚII |  1 COMPLEXITATE |  PRESIUNE LOW

INGREDIENTE

- 200 gr.fulgi de ovaz (integral)
- un praf de sare
- 650 ml lapte de migdale si nuca de cocos
- 30 gr.fulgi mari de nuca de cocos
- 2-3 lg miere de albine
- fructe proaspete

MOD DE PREPARARE

- In vasul interior al Multicooker-ului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune, se toarna laptele rece, se adauga un praf de sare. Se adauga fulgii de ovaz si fulgii de nuca de cocos.
- Daca doriti ca budinca sa iasa mai lichida, suplimentati cantitatea de lapte cu inca 200 ml.
- Se acopera cu capacul, acesta blocandu-se in pozitia inchis, apoi se inchide supapa de aburi.
- Oala minune cu gatire sub presiune se conecteaza la o sursa de curent.
- Din meniu, se selecteaza functia Rice/Risotto si timpul de 5 min, cu presiune Low.
- Se apasa tasta START/STOP, iar aparatul va incepe sa se incalzeasca, apoi va gati conform programului selectat.
- Dupa terminarea programului, se deconecteaza aparatul de la curent si se asteapta sa se degaje aburul in mod natural.
- Dupa 15-20 minute, cu ajutorul unui cleste de bucatarie, se deschide supapa de aburi, aceasta eliberand ce a mai ramas din aburul adunat in timpul gatii.
- Budinca se portioneaza in vase de ceramica, se garniseste cu miere si fructe proaspete.
- Se poate consuma si calda si rece.

Pofta buna!



GATA ÎN
5min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Dulciuri Fel de Fel** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

COBLER CU CĂPȘUNI

🕒 6 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | 🔥 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

Ingrediente blat:

- 50 unt topit
- 1 ou
- 130 g zahar
- 100 ml lapte
- 150 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- esenta de vanilie

In plus:

- capsuni, cat sa acopere fundul vasului
- unt pentru unt vasul

MOD DE PREPARARE

- Intr-un bol mare amestecam ingredientele uscate, in altul ingredientele umede. Amestecand cu telul se omogenizeaza bine cele doua compozitii. Intr-un vas de yena (16 cm diametru) bine uns cu unt se pun capsunile in strat uniform, apoi se toatna deasupra compozitia pentru blat. Se acopera vasul cu hartie de copt, pentru ca aburii formati in timpul prepararii sa nu se scurga în interior.
- In vasul Multicooker-ului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune punem 1 cana cu apa si asezam gratarul din dotarea aparatului. Asezam vasul cu compozitia pentru cobbler cu capsuni.
- Inchidem capacul si il rotim în pozitia INCHIS. Inchidem si supapa de presiune. Setam programul DESERT, presiunea HIGH si timpul de gatire de 30 de minute si apasam apoi tasta START/STOP. Dupa ce timpul de gatire s-a terminat, se va auzi un semnal sonor si aparatul intra automat pe modul KEEP WARM.
- Deschidem supapa de aburi cu ajutorul unei spatule. Atentie la aburii care se degaja! Deschidem capacul si scoatem cu grija vasul din interior. Lasam la racit, dupa care putem savura in liniste o portie de cobbler cu capsuni.

Pofta buna!



GATA ÎN
30min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER



Rețetă preparată de **Cartederetete.ro** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

GIANT PANCAKE

 **4 PORȚII** |  **1 COMPLEXITATE** |  **PRESIUNE LOW**

INGREDIENTE

- 250 gr.faina
- 2 lingurite si jumatate de praf de copt
- 2 linguri de zahar alb
- 2 oua mari
- 375 ml lapte

MOD DE PREPARARE

- Intr-un bol adanc se amesteca ouale si laptele cu ajutorul unui tel.
- Se adauga restul ingredientelor si se amesteca in continuare, pana cand raman doar cocoloase mici in compozitie.
- Recipientul multicooker-ului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune se unge cu ulei.
- Se toarna in recipient compozitia de pancakes.
- Se inchide capacul si supapa de aburi.
- Setam Multicookerul Crock-Pot Express cu gatire sub presiune pe RICE/RISOTTO pentru 30 de minute pe LOW. Dupa ce expira timpul, se mai lasa pe warm 15 minute.
- Se ia o spatula de plastic si se desprinde usor clatita uriasa.
- Se pune o farfurie deasupra recipientului si se intoarce, astfel incat pancakes-ul va cadea pe farfurie.
- Deasupra, clatita ar trebui sa fie rumenita.
- Se serveste cu topping-ul favorit. Recomand unt, miere, sirop, dulceata sau crema de ciocolata.

Pofta buna!



GATA ÎN
5min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Laura's Sweets** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

BUDINCĂ DE OREZ CU CĂPȘUNI

🕒 3 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | 📏 PRESIUNE LOW

INGREDIENTE

- 1 l lapte de vaca (sau vegetal)
- 200 ml smantana lichida
- 80 gr.indulcitor natural din stevie (sau zahar)
- 1 praf sare
- 200 gr.orez cu bob mare
- 200 gr.capsuni de gradina

MOD DE PREPARARE

- In vasul interior al Multicooker-ului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune, se toarna laptele rece, smantana lichida, un praf de sare.
- Se adauga indulcitorul, apoi orezul spalat.
- Se acopera cu capacul, acesta blocandu-se in pozitia inchis, apoi se inchide supapa de aburi.Multicookerul Crock-Pot Express cu gatire sub presiune se conecteaza la o sursa de curent.
- Din meniu, se selecteaza functia Rice/Risotto si timpul de 20 min, cu presiune Low.
- Se apasa tasta START/STOP, iar aparatul va incepe sa se incalzeasca.
- Dupa terminarea programului, se opreste apafatul si se elibereaza supapa de aburi.
- Dupa ce s-a eliberat aburul, se desface capacul aparatului.
- Budinca se portioneaza in cupe de ceramica si se decoreaza cu capsuni proaspete.

Pofta buna!



RICE/RISOTTO

GATA ÎN
20min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Laura's Sweets** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

NEGRESĂ CU AFINE

🕒 4 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⚡ PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

Ingrediente:

- 400 gr.faina de grau
- 1 praf sare
- 150 gr.indulcitor natural
- 4 linguri cacao neagra
- 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
- 250 ml lapte acru
- 150 ml ulei de floarea soarelui
- 100 gr.afine proaspete
- 100 gr.smantana grasa
- 100 gr.crema de branza
- 1 lingura indulcitor pudra

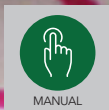
Pentru decor:

- fructe proaspete
- bomboane colorate

MOD DE PREPARARE

- Intr-un vas se amesteca faina cernuta cu un praf de sare si bicarbonatul de sodiu. Se adauga indulcitorul si cacaoa. Se amesteca. Se adauga laptele acru, uleiul si se amesteca pana la omogenizare. Afinele spalate se incorporeaza in compozitie. Se pregateste o forma de copt din silicon cu diametrul de 18 cm astfel incat sa se potriveasca cu vasul multicooker-ului Crock-Pot Express. In vasul interior al Multicooker-ului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune, se asaza gratarul din inox si o cana cu apa. Se asaza pe gratar forma de copt cu compozitia de negresa.
- Se acopera cu capacul, acesta blocandu-se in pozitia inchis, apoi se inchide supapa de aburi.
- Multicookerul Crock-Pot Express cu gatire sub presiune se conecteaza la o sursa de curent.
- Din meniu, se selecteaza functia Manual si timpul de 40 min, cu presiune High.
- Se apasa tasta START/STOP, iar aparatul va incepe sa se incalzeasca. Dupa cele 40 minute, aparatul va emite semnalul sonor semn ca negresa este coapta. Aparatul se deconecteaza de la curent, apoi se lasa 15-20 minute sa se elibereze aburul, apoi cu atentie, cu ajutorul unei manusi de bucatarie si un cleste, se desface supapa de aburi pentru a elibera aburul ramas. Se desface capacul si se scoate. Cu ajutorul unui stergar, se scoate forma de copt cu negresa si se lasa la temperatură pana a doua zi. A doua zi se mixeaza spuma smantana pana devine pufoasa si capata consistenta, apoi se adauga crema de branza si indulcitorul. Negresa se garniseste cu crema de branza si se decoreaza cu fructe proaspete si bomboane colorate. Este absolut delicioasa, umeda si ciocolatoasa, perfecta atat pentru cei mici, cat si pentru cei mari.

Pofta buna!



GATA ÎN
40min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Divainbucatarie.ro** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

CHEESECAKE CU RICOTTA ȘI CAISE

🕒 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | 🔥 PRESIUNE HIGH



INGREDIENTE

- (Tavă cu diametrul de 18-20 cm)
- 750 g brânză ricotta
- 60 g smântână - 24% grăsime
- 1 ou foarte mic + 2 gălbenușuri de la ouă mici
- 1 vârf cuțit sare
- 80 g zahăr pudră
- 1 plic zahăr vanilinat
- 1/2 linguriță pastă de vanilie / extract de vanilie / esență de vanilie
- 60 g făină
- 30 g amidon
- 8 caise mici coapte
- 2 linguri făină pentru tapetare
- 2 linguri gem caise

MOD DE PREPARARE

- Scurge bine brânza ricotta și pune-o într-un castron. Adaugă smântâna, zahărul vanilinat, zahărul pudră și extractul de vanilie
- Mixează puțin, apoi adaugă 1 ou și 2 gălbenușuri și continuă să amesteci încă 30 de secunde
- Adaugă făina și amidonul și mixează până se omogenizează compoziția
- Taie caisele în jumătate, apoi în felii. Tapetează cu făină partea care va fi pusă peste crema de brânză și aranjează-le astfel încât să realizezi un model simetric
- Pune grătarul de inox în vasul Multicookerului Crock-Pot Express cu gătire sub presiune, adaugă 150ml apă, apoi așează forma de cheesecake în vas folosind o folie de staniol
- Alege o lungime a foliei suficient de mare pentru a putea scoate cu ușurință tava din vas trăgând de ea
- Așează capacul din poziția deschis spre cea de închis, apoi programează Multicookerul Crock-Pot Express cu gătire sub presiune pe funcția DESERT, presiune HIGH și timp de gătire 30 de minute
- Înainte de a trece la procesul de coacere aparatul va afișa HEAT(este perioada de încălzire). Când acesta se termină, se va auzi un semnal sonor
- Veți auzi același semnal sonor și la terminarea programului de coacere. Scoate tava din aparat la 2 minute după semnal și las-o să se răcească
- Când scoți cheesecakeul din tavă, unge caisele cu gem pentru a le da un aspect lucios. Poți folosi și un spray cy gelatină pentru un astfel de aspect

Poftă bună!



GATA ÎN
30min

CROCK-POT
EXPRESS
MULTI-COOKER



Rețetă preparată de **Retete Papa Bun** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

CHEESECAKE CU ZMEURĂ

🕒 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | 🔥 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

Pentru crusta

- 200 g biscuiti cu cacao
- 100 g unt

Pentru umplutura de branza

- 500 g crema de branza
- 100 ml frisca LaDorna
- 120 g zahar
- 3 oua
- 2 linguri cu varf amidon alimentar (e ok si faina dar v-ar recomanda amidonul, e mult mai fin)
- 2 plicuri zahar vanilinat
- 150 g zmeura congelata/proaspata

Pentru sos

- 200 g zmeura congelata
- 4 linguri zahar
- 3 liguri apa
- o lingura amidon alimentar

MOD DE PREPARARE

- Pregătește o formă inelară cu diametrul de 18 cm.
- Sfărâmă biscuiții și amestecă-i bine cu untul topit și răcit.
- Toarnă amestecul în forma rotundă și presează-i bine tapetând fundul formei.
- Îmbracă fundul formei pe exterior cu folie de aluminiu, ridicând ușor și pe laterale, apoi introdu forma la rece.

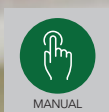
Acum pregătește umplutura:

- Într-un vas pune toate ingredientele, cu excepția fructelor și amestecă totul cu un blender până se omogenizează. Apoi, adaugă fructele și amestecă ușor, doar cât să le împrăștii.
- Scoate forma de la rece și toarnă umplutura.
- În vasul Multicooker-ului Crock Pot express cu gătire sub presiune toarnă 200 ml de apă și introdu grătarul de inox.
- Introdu tava în vas, așează-o pe grătar și acoper-o cu o bucată de hârtie de copt, pentru ca aburul care se formează să nu curgă în umplutură.
- Blochează capacul și supapa și pornește aparatul.
- Setează programul Manual, timpul de 35 de minute și presiunea High.
- Inițial pe afișaj va apărea textul HEAT, apoi timpul setat.
- Când programul va fi gata, aparatul va emite un semnal sonor. Lasă forma în vas încă 10 minute, apasă pe STOP și eliberează supapa. Lasă să se răcească, apoi introdu cheesecakeul la frigider pentru câteva ore – eu recomand peste noapte.
- Scoate tava, treci cu lama unui cuțit pe lângă cheesecake pentru a-l dezlipi bine de formă, apoi desfă inelul.

Pregatiti sosul:

- Eu am folosit zmeură congelată și astfel a fost zemoasă; dacă folosești proaspătă, pune o idee mai multă apă.
- Amestecă pe foc zmeura cu apa și zahărul până când cristalele de zahăr s-au diluat.
- Diluează amidonul în puțină apă și adaugă-l peste zmeură.
- Amestecă până când dă în clocot și sosul s-a îngroșat.
- Dacă dorești, poți trece sosul prin sită pentru a scoate sâmburii.
- Toarnă sosul rece peste cheesecake și întinde-l ușor.
- Feliază cheesecakeul cu un cuțit subțire, bine ascuțit, clătind lama după fiecare tăiere.

Poftă bună!



GATA ÎN
35min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER



Rețetă preparată de **Dulciuri Fel de Fel** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

NEGRESĂ CU BRÂNZĂ

🕒 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⚡ PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

Ingrediente blat negresa:

- 2 oua
- 100 g unt
- 100 g zahar
- esenta de vanilie
- 100 g faina
- 250 g cacao
- 1 lingurita praf de copt
- 2 linguri bobite de ciocolata

Ingrediente crema de branza:

- 300 g branza de vaci
- 2 oua
- 100 g zahar
- esenta de vanilie
- esenta de portocale

MOD DE PREPARARE

Pentru prepararea blatului:

- Topeste untul la foc mic sau la microunde. Adauga zaharul si mixeaza pana se obtine o crema fina.
- Adauga apoi ouale pe rand, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare si faina amestecata cu cacaoa, praful de copt si un praf de sare. La sfarsit incorporeaza bobitele de ciocolata.

Pentru crema de branza:

- Pune branza intr-un castron impreuna cu restul ingredientelor si mixeaza totul cu blenderul vertical pana obti o crema fina. Daca branza este prea uscata, poti adauga si 1-2 linguri de smantana sau inca 1 ou.
- Poti aroma cu orice alta aroma iti place.
- Toarna compozitia pentru blat intr-o tava (18 cm diametru) tapetata cu hartie de copt, iar crema de branza obtinuta toarna-o usor peste compozitia pentru blat si niveleaza cu o spatula.
- Pune o cana de apa in vasul Multicooker-ului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune si aseaza gratarul de care aparatul dispune. Aseaza tava cu compozitia pentru negresa cu branza. Deasupra tavii pune o bucata de hartie de copt pentru ca aburii formati sa nu se scurga in interior.
- Inchide capacul si roteste-l in pozitia INCHIS. Inchide si supapa de presiune. Seteaza programul DESERT, presiunea HIGH si timpul de gatire de 30 de minute si apasa apoi tasta START/STOP. Dupa ce timpul de gatire s-a terminat, se va auzi un semnal sonor si aparatul intra automat pe modul KEEP WARM.
- Deschide supapa de aburi cu ajutorul unei spatule. Atentie la aburii care se degaja! Deschide capacul si scoate cu grija tava din interior. Lasa la racit, dupa care portioneaza negresa cu branza dupa cum doresti.

Pofta buna!



DESERT



KEEP WARM

GATA ÎN
35min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Divainbucatarie.ro** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

CHEESECAKE CU CIOCOLATĂ ÎN TREI CULORI

🕒 8 PORȚII | 🍳 2 COMPLEXITATE | 🔥 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

Pentru blat:

- 250 g biscuiți digestivi
- 100 g unt

Pentru crema:

- 500 g branza ricotta
- 200 g crema de branza Philadelphia
- 2 galbenusuri
- 200 g lapte condensat indulcit
- 30 g amidon
- 120 g ciocolata neagra
- 120 g ciocolata alba
- 120 g ciocolata cu lapte
- 40 g faina
- 5 g pudra de cacao

Pentru decor:

- 100 g ciocolata neagra
- 200 ml smantana pentru frisca mixata pana sa-a obtinut consistenta tare

MOD DE PREPARARE

- Totul incepe cu blatul. Pune biscuitii intr-un mixer (sau robot de bucatarie) si macina-i pana obtii o textura fina si omogena.
- Topeste untul si toarna-l peste biscuiti. Amesteca pana se omogenizeaza compozitia. Daca compozitia ramane in forma data de mana sau lingura cu care ai amestecat inseamna ca ai obtinut ceea ce trebuie pentru un blat de cheesecake. Pune-l in tava si apasa usor cu mana sau cu un pahar. Nu apasa foarte tare pentru ca blatul sa nu devina tare si sa se taie greu.
- Pune blatul in frigider si incepe pregatirea cremei. Scurge foarte bine ricotta, apoi pune-o intr-un castron. Adauga crema de branza si 2 galbenusuri.
- Peste acestea toarna 200 g lapte condensat indulcit. Amesteca, apoi adauga amidonul. Imparte compozitia obtinuta in trei boli.
- Topeste la bain-marie ciocolata neagra si toarn-o intr-un bol. Adauga 10 g faina si 5 g pudra de cacao, apoi mixeaza pana se omogenizeaza compozitia.
- Toarna crema cu ciocolata neagra peste blatul de biscuit si pune-l in frigider. Topeste la bain-marie ciocolata alba si toarn-o peste compozitia de branza din al doilea bol. Adauga 15 g faina si amesteca bine.
- Dupa ce ai omogenizat compozitia, torna-o peste stratul de ciocolata neagra. Pune iar tava in frigider pana ce topesti si ciocolata cu lapte. Toarn-o peste crema de branza, adauga 15 g faina, omogenizeaza si adaug-o peste ciocolata alba.
- In acest moment poti trece la coacerea cheesecake-ului. Pune gratarul din inox pe fundul cuvei Multicookerului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune. Toarna 200 ml apa, apoi aseaza forma in care se afla cheesecake-ul ajutandu-te de o folie de staniol. Cu ajutorul ei vei putea scoate usor forma de tort din interiorul aparatului, cand este fierbinte.
- Aranjeaza capacul din pozitia deschis spre cea in care indica semnul de inchis. Verifica supapa pentru aburi, astfel incat aceasta sa fie inchisa. Selecteaza programul desert, presiunea High si timpul de gatire 25 minute. Inainte de a trece la procesul de coacere acesta va afisa HEAT, este perioada de incalzire, apoi trece la coacere. Vei sti ca a terminat incalzirea caci se va auzi un semnal sonor. Acelasi semnal sonor se aude si in momentul in care aparatul termina de copt si trece automat pe programul KEEP WARM.
- Elibereaza supapa de aburi, lasa-l 2 minute, apoi deschide Multicookerul Crock-Pot Express cu gatire sub presiune. Scoate cheesecake-ul si lasa-l sa se raceasca in forma, la temperatura camerei, apoi in frigider 4 ore.
- Dupa cele 4 ore petrecute in frigider, decoreaza-l cu putina ciocolata topita si frisca.
- Cand tai acest cheesecake, foloseste un cutit cu lama subtire, foarte bine ascutita. Sterge dupa fiecare taietura lama cutitului, pentru ca feliile sa ramana frumoase, iar straturile sa poata fi vazute in toata splendoarea lor.

Poftă bună!



GATA ÎN
25min

CROCK-POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

BUDINCĂ DULCE CU BRÂNZĂ ȘI PASTE

Rețetă preparată de **Rețete Papa Bun** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

🕒 1 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⚡ PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

- 200 g paste (eu am folosit paste de porumb, puteti folosi pastele voastre preferate)
- 200 g branza de vaci
- o lingurita coaja rasa lime
- o lingura zeama lime
- 3 linguri smantana 25% grasime
- 100 g zahar tos
- un plic zahar vanilinat
- o mana de stafide inmuiate in rom
- 3-4 oua (depinde de marimea lor, eu am folosit 4, 3 in compozitie si unul pentru finisat budinca)
- sare
- apa

MOD DE PREPARARE

- Pentru inceput pregatim aparatul si punem in vasul Multicooker-ului Crock-Pot Express 500 ml apa cu putina sare.
- Cantarim pastele si le punem in apa.
- Montam capacul aparatului si inchidem supapa.
- Alegem dintre programe pe cel Manual, setam 3 minute si presiunea High.
- Pornim aparatul. Dupa semnalul sonor oprim aparatul, lasam inca 5 minute (va puteti pune un cronometru) apoi eliberam supapa.
- Deschidem capacul, punem pastele in strecuratoare si clatim vasul.
- Punem gratarul de inox in aparat si 200 ml apa.
- Ungem cu unt o tava rotunda, cu inel (diametrul 18 cm)
- Intr-un vas amestecam 3 oua, usor batute, cu smantana, putina sare, zaharul, zaharul vanilat, coaja rasa, zeama de lime si stafidele. La final incorporam pastele.
- Turnam amestecul in forma rotunda si nivelam. Batem usor oul ramas si ungem suprafata.
- Protejam fundul vasului cu folie de aluminiu, sa nu intre apa/abur. Punem folie si deasupra (sa nu se scurga aburul format in vas) si introducem forma in aparat, pe gratar.
- Setam programul Manual, timpul 25 minute si presiunea High.
- Pornim aparatul.
- Initial pe afisaj va aparea HEAT, apoi timpul setat.
- La sfarsitul programului vom auzi un semnal sonor. Oprim aparatul, lasam 10 minute (timp in care setam cuptorul traditional la 230 grade si punem un gratar pe mijloc) si deschidem supapa.
- Scoatem cu grija capacul aparatului Multicooker-ul Crock-Pot Express, ridicam tava si ferim folia.
- Dam tava pentru 10-12 minute la cuptor.
- Pudram cu zahar pudra si lasam in tava la racit. Trecem usor lama unui cutit pe lateralele preparatului si desfacem inelul tavii.
- Daca doriti sa renuntati la ultimul pas, cuptorul, setati din start programul la 35 minute si nu mai bagati deloc in cuptor. E atat de aromata si buna! Copii vor iubi budinca asta!
- Nota. Pentru a introduce si a scoate tava in vas ne putem cofectiona o banda din folie de aluminiu (ca-n imagini), pe care in timpul coacerii o vom plia inaintu, pentru a nu afecta inchiderea corecta a vasului.

Poftă bună!



GATA ÎN
25min

CROCK-POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Bucătăraș** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

CHEESECAKE CU BISCUȚI OREO

🕒 6 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⚙️ PRESIUNE LOW

INGREDIENTE

Blat:

- 200 g biscuiti oreo
- 80 g unt

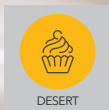
Umplutura:

- 500 g crema de branza philadelphia
- 2 oua
- 100 g zahar
- 100 ml smantana lichida
- 1 lingurita vanilie
- 5 biscuiti oreo rupti

MOD DE PREPARARE

- Marunteste biscuitii pentru blat intr-un robot si amesteca-i apoi cu untul topit.
- Pune-i intr-o forma rotunda de 18 cm diametru si preseaza-i bine.
- Pune forma la frigider pana pregatesti umplutura.
- Mixeaza ouale cu zaharul, adauga apoi smantana lichida si crema de branza.
- Omogenizeaza bine si adauga esenta de vanilie, iar la final biscuitii oreo rupti in patru.
- Rastoarna compozitia peste blatul din forma de copt.
- In vasul Multicooker-ul Crock-Pot Express cu gatire sub presiune pune gratarul de inox si adauga o cana cu apa.
- Pune forma cu cheesecake inautru si acoper-o cu o hartie de copt.
- Astfel, aburii formati in timpul gatirii nu se vor scurge pe prajitura.
- Inchide capacul si supapa de aburi si seteaza programul Desert, presiune Low si timpul de 30 de minute.
- Cand programul s-a terminat elibereaza aburii, deschide capacul si scoate forma cu ajutorul unui prosop de bucatarie.
- Lasa cheesecake-ul sa se raceasca si apoi muta-l in frigider pentru cateva ore.
- Scoate-l apoi din forma si decoreaza-l cu frisca si biscuiti oreo.

Poftă bună!



GATA ÎN
30min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Laura's Sweets** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

CHEESECAKE CU DOVLEAC ȘI ROM

🕒 8 PORȚII | 🍳 2 COMPLEXITATE | 🔥 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

Crusta:

- 400 gr.biscuiti digestivi
- 100 gr.unt

Umplutura:

- 800 gr.branza fina de vaci
- un praf sare
- 400 gr.piure indulcit de dovleac
- 200 gr.gem de caise
- 200 ml smantana lichida
- 2 oua
- 50 gr.zahar pudra
- 4 plicuri cu zahar cu rom

Glazura ciocolata:

- 100 gr.ciocolata neagra
- 80 ml smantana lichida

Frisca:

- 400 gr.smantana grasa 30%
- 40 gr.zahar
- 1 plic zahar vanilat

Decor:

- fructe physalis
- ornamente ciocolata

MOD DE PREPARARE

- Ingredientele reci: branza, smantana, ouale trebuie tinute la temperatura camerei minim 30 - 40 minute.
- Se pregateste o forma de copt cu diametrul 16-18 cm. Ideal ar fi sa folositi o forma din silicon. Eu am folosit una de metal.
- Biscuitii se macina fin cu ajutorul unui robot.
- Untul se topeste si se adauga peste pesmetul de biscuiti.
- Se amesteca si se omogenizeaza, apoi se intinde un strat egal in forma de copt. Se preseaza bine, apoi se da deoparte.
- Intr-un blender cu capacitate mare, se pune branza, un praf sare, smantana, piureul de dovleac indulcit, ouale, zaharul aromatizat, gemul de caise si zaharul pudra.
- Se pune capacul si se mixeaza de cateva ori pana se obtine o compozitie omogena, fina si spumoasa.
- Aceasta compozitie se toarna usor peste blatul de biscuiti. Daca va mai ramane compozitie, o puteti coace in alta forma.
- Atentie: nu umpleti pana la marginea de sus, lasati 2 cm spatiu pentru ca la copt, cheesecake-ul va creste si va da pe afara!
- In vasul Multicooker-ului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune se asaza gratarul din inox.
- Se toarna o cana cu apa in interiorul vasului.
- Se asaza forma de copt cu cheesecake. Se pozitioneaza central.
- Se asaza capacul rotind din pozitia deschis spre pozitia inchis.
- Se verifica supapa pentru aburi care trebuie sa fie inchisa.
- Se seteaza programul DESERT, presiune High si timp de gatire 25 de minute.
- In timp ce aparatul se incalzeste pe ecran apare HEAT, iar apoi, dupa semnalul sonor apare timpul setat pentru gatit.
- Vor iesi cativa aburi in momentul in care incepe programul si se stabilizeaza presiunea in interiorul aparatului.
- Dupa ce timpul de gatire s-a terminat, se aude un semnal sonor si apoi aparatul intra automat pe modul KEEP WARM.
- Pentru deschiderea capacului, mai intai se elibereaza supapa de aburi cu ajutorul unei spatule.
- Se mai lasa capacul pus inca 5-10 minute si apoi deschide cu grija.
- Se recomanda folosirea unei manusi de bucatarie in momentul deschiderii capacului.
- Cu ajutorul unei manusi de bucatarie se scoate forma cu cheesecake si se asaza pe un gratar, la temperat.
- Abia dupa ce s-a racit de tot, se poate depozita la frigider.
- A doua zi, se pregateste glazura de ciocolata.
- Se topeste ciocolata in smantana lichida infierbantata, apoi se amesteca pana la omogenizare si se lasa la temperat.
- Intre timp, se prepara si frisca si se mixeaza smantana rece pana devine pufoasa si aerata.
- Se adauga zaharul si se mai mixeaza cateva secunde si se transfera intr-un poche.
- Se scoate cheesecake-ul de la frigider, se desface inelul de la forma de copt si se glazureaza cu ciocolata.
- Se pune cateva minute in frigider ca sa se intareasca glazura, abia apoi se orneaza cu frisca si fructe physalis.

Poftă bună!



GATA ÎN
35min

CROCK-POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Bucate, vorbe și arome** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

CHEESECAKE CU CIOCOLATĂ

🕒 8 PORȚII | 🍳 2 COMPLEXITATE | 🔥 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

Pentru blat:

- 220 g biscuiti
- 50 g unt
- 500 g mascarpone
- 70 g zahar pudra
- 200 g ciocolata cu lapte
- 2 oua
- 100 g smântâna 20% grasime

Pentru glazura:

- 100 g ciocolata 54% cacao
- 1 lingura miere
- 50 ml lapte

Pentru decor:

- 100 ml smântâna pentru frisca

MOD DE PREPARARE

- Pregatim mai întâi o forma cu pereti detasabili, cu diametrul de 18 cm.
- Forma folosita va trebui sa intre în interiorul aparatului Multicooker Crock-Pot Express cu gatire sub presiune.
- Pregatim o fâșie din folie de aluminiu, pe care o vom pune pe sub tava si care ne va ajuta sa ridicam tava fierbinte pentru a o scoate din aparat.
- Mai pregatim o folie de aluminiu cu care vom sigila partea de jos a tavii.
- Punem biscuitii în blender si-i maruntim.
- Topim untul si dupa ce s-a racorit îl amestecam cu biscuitii.
- La baza tavii pregatite punem o hârtie pergament si peretii ii ungem cu unt.
- Punem biscuitii si ii apasam, punând si pe peretii formei.
- Punem tava la frigider pana pregatim umplutura.
- Topim ciocolata pe baie de aburi si apoi o racim.
- Într-un bol mixam crema de brânza (mascarpone) cu zaharul, adaugam smântâna si ouale batute.
- Nu mixam prea mult, doar pâna obtinem o compozitie neteda.
- Punem si ciocolata topita si amestecam usor.
- Rasturnam apoi umplutura peste baza de biscuiti din tava si nivelam.
- În vasul Multicooker-ului Crock-Pot Express punem aproximativ 250 ml apa si asezam suportul pentru gatire la aburi din dotarea aparatului.
- Punem fâșia de folie pregatita, în asa fel ca sa ajunga si de-a lungul marginilor vasului, dar fara sa ajunga la capac.
- La baza tavii punem o folie si sigilam marginile pentru a nu intra apa.
- Punem tava cu cheesecake-ul în interiorul vasului.
- Deasupra tavii punem o hârtie de copt pentru ca aburii formati sa nu umezeasca cheesecake-ul.
- Inchidem capacul si îl rotim în pozitia închis si inchidem si supapa de presiune.
- Setam functia DESSERT si timpul de gatire 30 de minute.
- Când a expirat timpul de gatire, aparatul trece automat pe functia de Pastrare la cald KEEP WARM.
- Apasam tasta STOP, lasam câteva minute pentru a se elibera presiunea din vas, dupa care, cu ajutorul unei ustensile de bucatarie, deschidem supapa pentru a iesi toata presiunea.
- Scoatem cu grija cheesecake-ul ajutându-ne de folia de aluminiu.
- Lasam tava pe un gratar ca sa se raceasca, apoi o punem la frigider peste noapte sau pentru minim 6-7 ore.
- Pentru a scoate cheesecake-ul din tava dezlipiti usor cu un cutit subtire inelul formei, apoi îndepartati si hârtia de copt de la baza formei si asezati cheesecake-ul pe un platou.
- Pentru glazura topim ciocolata cu laptele si adaugam mierea de albine.
- Punem glazura peste cheesecake.
- Am pastrat putina ciocolata si am amestecat-o cu frisca pentru ornat.

Pofta buna!



GATA ÎN
30min

CROCK-POT
EXPRESS
MULTI-COOKER



Rețetă preparată de **Carte de Rețete** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

PASCĂ FĂRĂ ALUAT

 **8 PORȚII** |  **1 COMPLEXITATE** |  **PRESIUNE HIGH**

INGREDIENTE

- 1 kg de branza de vaci
- 6 oua
- 6 linguri de gris
- 10 linguri de smantana
- 200 g de zahar
- 1 baton de vanilie
- un varf de cutit de sare

Optional:

- 100 g de stafide
- coaja de lamaie

MOD DE PREPARARE

- Intr-un bol se amesteca grisul si smantana si se lasa deoparte 30 de minute.
- Se scot semintele din batonul de vanilie.
- Ouale se amesteca cu zaharul, semintele de vanilie si sarea.
- Se adauga branza si amestecul de gris cu smantana.
- Optional, se adauga stafidele si coaja de lamaie dupa gust.
- Compozitia se pune intr-o tava cu diametrul de 20 cm.
- Am folosit o tava pentru tort, cu partea de jos detasabila, dar puteti folosi si o forma de silicon.
- Se asaza suportul pentru abur in Multicooker-ul Crock-Pot Express cu gătire sub presiune si se toarna 200 de ml de apa.
- Se pune tava cu pasca pe suport.
- Se inchide capacul si se seteaza programul DESERT pe modul HIGH si timp de gatire 25 de minute.
- Se inchide supapa de abur.
- Pana cand se incalzeste aparatul, pe ecran va aparea HEAT, iar apoi incepe programul setat.
- Cand a expirat timpul de gatit, se aude un semnal sonor, apoi aparatul intra automat pe modul KEEP WARM.
- Se apasa pe butonul de STOP si se mai lasa cu capacul pus inca 5 minute.
- Se elibereaza aburul, intorcand supapa de abur in directia opusa, folositi o manusa de bucatarie, ca sa nu va ardeti.
- Dupa ce s-a eliberat aburul, se deschide capacul.
- Se scoate tava cu pasca si se lasa sa se raceasca.
- Se scoate din forma, se feliaza si se serveste.

Poftă bună!



GATA ÎN
25min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER

Rețetă preparată de **Dulciuri Fel de Fel** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

CREMĂ DE ZAHĂR ARS

🕒 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | 🔥 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

- 500 ml lapte
- 4 oua
- 4 linguri zahar
- esenta de vanilie si portocale dupa gust
- 200 g zahar pentru caramel

MOD DE PREPARARE

- Se bat ouale cu zaharul si aromele, pana se albesc si devin ca o crema.
- Se adauga apoi laptele, amestecand continuu.
- Se topeste zaharul pentru caramel.
- Se tine pe foc mic pana acesta devine lichid si are culoarea chihlimbarului.
- Caramelul obtinut se toarna in vasele termorezistente..
- Lasam sa se raceasca, apoi turnam compozitia de lapte cu oua.
- In vasul Multicooker-ului Crock-Pot Express cu gatire sub presiune se toarna un pahar cu apa si se asaza gratarul din inox.
- Punem formele cu compozitia pentru crema de zahar ars.
- Din compozitia pentru crema am folosit 4 vase Ramekin de 10 cm, 4 vase de 8 cm si un vas de yena de cca 16 cm
- Se asaza capacul rotind din pozitia deschis spre pozitia inchis.
- Se verifica supapa pentru aburi sa fie inchisa.
- Se seteaza programul DESERT, presiune High si timp de gatire 25 de minute.
- Dupa ce timpul de gatire s-a terminat, se va auzi semnalul sonor, dupa care aparatul intra pe modul KEEP WARM.
- Se elibereaza supapa de aburi cu ajutorul unei spatule, apoi se deschide capacul cu grija.
- Folositi o manusa de bucatarie in momentul deschiderii capacului.
- Se scot formele din vasul aparatului si se asaza pe un gratar, sa se raceasca.
- Abia dupa ce s-au racit se pun la frigider, de preferat pana a doua zi.
- In tot acest timp se va topi caramelul de pe fundul vasului, in plus crema de zahar ars este grozav de buna daca este foarte rece, abia scoasa din frigider.

Poftă bună!



GATA ÎN
25min

CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER



Rețetă preparată de **Bucătăraș** cu Crock-Pot® Express Multicooker cu gătire sub presiune

OREZ CU LAPTE

🕒 4 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | 📉 PRESIUNE LOW

INGREDIENTE

- 200 g orez
- 500 ml lapte de vacă
- 500 ml apa
- 200 ml lapte de cocoș
- 100 g zahăr
- 1 linguriță coajă deshidratată de lămâie
- 1 linguriță vanilie
- 10 g zahăr vanilat
- 1 baton scorțișoară
- 6 semințe cardamom

MOD DE PREPARARE

- În vasul Multicooker-ului Crock-Pot Express cu gătire sub presiune pune orezul, zahărul și laptele de cocoș.
- Amestecă ușor cu o spatulă.
- Adaugă laptele de vacă și apa, apoi zahărul vanilat, coajă de lămâie, vanilia, batonul de scorțișoară și semințele de cardamom.
- Pune capacul rotind din poziția deschis spre poziția închis.
- Verifică supapă pentru aburi care trebuie să fie închisă.
- Setează programul DEȘERT, presiune Low și timp de gătire 20 de minute.
- În timp ce aparatul se încălzește pe ecran apare HEAT, iar apoi, după semnalul sonor apare timpul setat pentru gătit.
- Vor ieși câțiva aburi în momentul în care începe programul și se stabilizează presiunea în interiorul aparatului.
- După ce timpul de gătire s-a terminat se aude un semnal sonor și apoi aparatul intră automat pe modul KEEP WARM.
- Pentru deschiderea capacului mai întâi eliberează supapă de aburi cu ajutorul unei spatule.
- Lasă capacul pus încă 5-10 minute și apoi deschide cu grijă.
- Se recomandă folosirea unei mănuși de bucătărie în momentul deschiderii capacului.
- Servește orezul cu lapte cald sau rece, cu scorțișoară măcinată deasupra.

Pofta buna!



CROCK·POT
EXPRESS
MULTI-COOKER



CROCK·POT[®]
EXPRESS
MULTI-COOKER