Манник - общие принципы и способы приготовления

Кто еще не знаком с такой чудо-выпечкой как манник, предлагаем сделать это прямо сейчас. Почему чудо? Потому что пирог настолько простой и легкий в приготовлении, что справится с ним даже начинающий поваренок. С манкой бисквит получается не таким капризным, как с мукой, и пирог всегда хорошо поднимается. В состав рецепта обязательно входит манная крупа, именно поэтому и появилось название «манник». А также мука, масло, сахар и любой молочный или кисломолочный продукт, иногда творог. Для придания вкуса в тесто могут добавлять цукаты, сухофрукты, кусочки шоколада, мак, мед, яблоки, тыкву, ягоды.

Чтобы придать пирогу красивый внешний вид, его посыпают сахарной пудрой, смазывают помадкой, глазурью, вареньем. А чтобы улучшить вкус и сделать более сочным, манник разрезают на две половинки и смазывают сметанным кремом, сгущенкой, джемом, пропитывают ромом или коньяком. Получается настоящий тортик.

Манник - подготовка продуктов

Чтобы получился нежный и вкусный пирог, манную крупу необходимо размочить, чтобы она пропиталась влагой и хорошо набухла. Ее оставляют в жидкости не менее, чем на час, можно больше. Иначе манка плохо разойдется, и крупинки в готовом пироге будут хрустеть на зубах.

**Манник - лучшие рецепты**

Рецепт 1: Манник классический

Существует много рецептов манников, которые претендуют на роль самого классического, только одни замешаны на кислом молоке, другие на кефире, третьи на сметане. Поэтому эти ингредиенты можно объединить в одно определение – кисломолочные продукты, а вы сами выберите, какой вам ближе. В остальном состав одинаков – манка, мука, сахар, масло.  
   
**Ингредиенты**: по 1 ст. крупы манной, сахара и кисломолочной продукции, 3 яйца, сода – 1 ч. лож., 100г масла сливочного, 1,5 стак. муки.

**Способ приготовления**

Размешать манку с любым кисломолочным продуктом по выбору и оставить на час.

Яйца и сахар перемешать и взбить. Добавить растопленное масло, смешать и соединить с манкой. Всыпать муку и соду. Чтобы избежать появления комочков, для смешивания массы лучше воспользоваться миксером. Должно получиться не совсем густое тесто. Если используется густая сметана количество муки можно уменьшить до одного стакана.

Форму смазать, присыпать манкой или мукой и вылить тесто. Выпекать (190С) минут 35-40.

Рецепт 2: Манник на сметане

Манник на сметане не только очень нежный и вкусный, но и всегда удается. В данном рецепте количество продуктов указанно на стандартную форму для кекса. Если продукты удвоить, пирог получится размером с большой противень.

**Ингредиенты**: 2 яйца, по 1 стакану сметаны и манной крупы, 2/3 ст. сахара, без горки сода 1 ч. ложк., маргарин или масло сливочное (смазать форму).  
   
**Способ приготовления**

Манную крупу и сметану перемешать и оставить на час, чтобы манка успела разбухнуть. Если сметана густая, лучше подержать полтора-два часа.

Яйца взбить, добавив сахар. Смешать с манкой, всыпать соду и перемешать. Смазать форму и присыпать манной крупой, панировочными сухарями или мукой. Выложить тесто и выпекать 30 минут (190С).

Рецепт 3: Манник на кефире

Простой рецепт манника на кефире. Если вы уже готовили такой пирог на сметане или молоке, непременно попробуйте еще и на кефире, не пожалеете. Он получается легким, воздушным и рассыпчатым. Это рецепт базового пирога. В тесто можно добавить свежие ягоды, сухофрукты, шоколад.

**Ингредиенты**: кефир – 0,5л, стакан манки (200г), 3 яйца, сливочное масло (смазывать форму), разрыхлитель – 10г или сода -1/2 ч.ложк., щепотка соли, сахарный песок – 100г, сахар ванильный – 1 пакетик.

**Способ приготовления**

В кефир добавить стакан манки. Когда в рецепте упоминают стакан, то подразумевают легендарный граненый советский стакан на 250мл. Оставить крупу набухать примерно на час минимум, а то и два. Посуду можно накрыть тарелкой или пленкой.

Начинаем готовить тесто. Взбить яйца, добавив соль и сахар. Хорошенько так взбить, легче всего это делать миксером. Подбавить ванильный сахар, затем разрыхлитель (или соду), но что-то одно.

Пришло время соединить яичную массу и кефир с манкой и тщательно их смешать. На этом этапе добавляют сухофрукты, цедру или сок цитрусовых, если есть желание.

Тесто готово, осталось его перелить в форму и запечь (190С). Примерно через минут 40-50 пирог будет готов. Спечься может он и раньше, особенно если сильно зарумянилась корочка. Тогда следует проткнуть его деревянной палочкой. Обычно эту роль доверяют простой зубочистке. Если она осталась сухая – манник можно доставать.

Рецепт 4: Манник на молоке

Очень вкусный манник, в прямом смысле тает во рту. Делается из самых простых ингредиентов, которые каждый день под рукой, и замешивается всего за пару минут. Если в массу добавить пакетик ванильного сахара, пирог из молочного превратится в ароматный, а если ложку-две какао, то в шоколадный. Вместо сливочного можно добавить шоколадное масло, кокосовое или масло какао, это сделает вкус пирога более оригинальным.

**Ингредиенты**: 3 яйца, по 1 стакану молока, манки, муки и сахара, 1 стол. лож. разрыхлителя, масла растительного – 80мл, сливочного – 20г, щепотка соли.  
   
**Способ приготовления**

Яйца миксером или венчиком взбить с сахаром. Влить растительное масло, растереть до однородной массы.

Нагреть молоко до такой степени, чтобы растаяло сливочное масло. Сильно не нагревать и не кипятить, чтобы белки яиц не свернулись. Соединить с манкой и яичной смесью, отложить пока на 30 минут, чтобы дать манной крупе набухнуть.

Смешать разрыхлитель с мукой и соединить с молочным тестом. Форму смазать маслом, для надежности, чтобы пирог не пристал ко дну, припудрить еще мукой или манкой. Тесто залить в форму и выпекать (180С – 40 минут). Под рукой лучше держать деревянную зубочистку, периодически протыкая ею пирог.

Рецепт 5: Манник в мультиварке

Манник и в духовке приготовить несложно, а уж в мультиварке вообще на раз-два. В рецепте, помимо творога, присутствует небольшое количество сметаны. Ее можно взять любой жирности, но не слишком жидкую. Если в состав вместо разрыхлителя положить соду, бисквит по цвету может получиться немного темнее. Если вы не любитель слишком сладкой выпечки, уменьшите количество сахара. Для достижения более нежного пирога, творог нужно протереть или перемешать блендером, чтобы разбить комочки.

**Ингредиенты**: по стакану сахара и крупы манной, 4 яйца, 0,5кг творога, разрыхлитель 1 ст. ложка или сода ½ чайн. л., сметана 5 ст.л.

**Способ приготовления**

Смешать творог, манку и сметану. Можно смиксовать блендером. Отдельно взбить яйца и сахар, добавив их к творогу. Всыпать разрыхлитель и перемешать.

Чашу смазать маргарином или сливочным маслом и вылить тесто. Выпекать 60 минут в режиме «выпечка». Когда пирог извлекают из мультиварки, он немного оседает, но все равно остается достаточно толстеньким и пышным.

Рецепт 6: Тыквенный манник без яиц

Этот янтарный солнечный пирог многим придется по вкусу. Корица, входящая в манник, придает ему праздничную рождественскую нотку. Если вам не нравится аромат корицы, просто исключите ее из состава. В этом рецепте есть одна изюминка – готовый пирог заливается сиропом. Этот момент особенно оценят любители сочных и «мокрых» бисквитов.

**Ингредиенты**: 2 стакана тертой тыквы, манка – 1,5 стак., стакан кефира, разрыхлитель – 1 ст.л. или сода 1/2 чайн.л., сахар – 1/2 стак. Сироп: 100г яблочного сока или 1 крупный апельсин (понадобится свежевыжатый сок), лимонный сок – 1 стол. л., сахар 2/3 стак., щепотка корицы.

**Способ приготовления**

Тыкву мелко натереть и отжать. Получившийся сок можно использовать для сиропа вместо сока яблочного или апельсинового, или найти другое применение. Можно заморозить.

Соду размешать с кефиром, жидкость начнет пениться, так происходит реакция, когда соду гасят кислотой. Смешать с тыквой, сахаром и манкой. Тесто замешано, осталось его испечь. Через 30-40 минут пирог будет готов при 180С.

Пока манник печется, приготовить сироп. Выдавить из апельсина сок, или использовать яблочный. Смешать с лимонным соком и сахаром. Любители корицы могут положить щепотку этой специи. Сироп вскипятить.

Еще горячий пирог залить сваренным сиропом. Вначале манник будет в нем «плавать», поэтому его лучше положить в посуду с высокими краями. Через минут 30-40 пирог впитает как губка всю жидкость. Тогда можно его разрезать и подавать.