

# КУЛИЧИ И ПАСХИ

## Французский кулич

### ПРОДУКТЫ

500 г пшеничной муки, 5 яиц, 250 г сливочного масла, 50 мл теплой воды, 10 г сухих дрожжей, 100 г сахара, 10 г ванильного сахара, 1 ч. л. соли, 150 г цукатов (или изюма, орехов), глазурь для оформления

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи залить теплой водой, растереть деревянной лопаткой до однородности. Всыпать 1 ст. л. муки, хорошо перемешать, чтобы не образовалось комочков. Накрыть опару салфеткой и поставить в теплое место на 20 минут. Соединить просеянную муку, сахар, ванильный сахар и соль. Влить опару, добавить яйца, замесить тесто. Продолжая вымешивать, ввести сливочное масло комнатной температуры. Емкость с тестом накрыть салфеткой и поставить в холодильник на 6 часов, а лучше на ночь — оно должно увеличиться в объеме в 2–3 раза. Вмешать в тесто цукаты (или изюм, орехи), разложить в формы, смазанные маслом, и накрыть их салфетками. Поставить в теплое место на 3–4 часа. Выпекать куличи в духовке: сначала при 220 °С — 10 минут, затем при 165 °С — еще 25–30 минут. Готовые куличи немного остудить, вынуть из форм и покрыть глазурью.

## Болгарский пасхальный козунак с цукатами

### ПРОДУКТЫ

300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 4 ст. л. молока, 4 ст. л. воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. сахара, цедра ½ апельсина, 1 ст. л. ромовой эссенции, ½ стакана изюма, ½ стакана цукатов, яичный желток для смазывания, сахарная пудра для оформления

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить молоко с водой, подогреть до 35 °С. Всыпать сухие дрожжи и 1 ст. л. сахара, аккуратно перемешать. Полученную опару

поставить в теплое место на 10 минут. Затем добавить яйцо, растопленное (остывшее) сливочное масло, оставшийся сахар, цедру апельсина и ромовую эссенцию, хорошо перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Оно должно получиться мягким, немного липнущим к рукам. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 2—3 раза. Обмять его, вмешать цукаты и изюм. Разделить тесто на 3 равные части, сформовать из каждой по 3 длинные «колбаски» и переплести их косичкой. Одну косичку положить на другую, края подвернуть под низ пирога. Уложить изделие на противень, выстеленный пергаментом, оставить для расстойки на 30 минут. Затем смазать яичным желтком и отправить в духовку. Выпекать при температуре 180 °С около 30—40 минут. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

## **Болгарский кулич с миндалем**

### **ПРОДУКТЫ**

1 кг муки, 5 яиц, 3 яичных желтка, 175 г сливочного масла, 100 мл сливок, 50 мл молока, 50 мл растительного масла, 30 г свежих дрожжей, 250 г сахара, 25 г ванильного сахара, ½ ч. л. соли, 75 г миндаля, яичный желток для смазывания

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

В теплом молоке растворить дрожжи и щепотку сахара, поставить в теплое место на 10 минут. Добавить сливки, 2 ст. л. сахара и 4 ст. л. муки, перемешать. Накрыть опару салфеткой и поставить в теплое место на 1,5 часа. Яйца и желтки взбить с оставшимся сахаром, ванильным сахаром и солью, добавить в опару, перемешать. Всыпать 500 г муки, замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место на 2 часа. Затем тесто обмять, всыпать оставшуюся муку, вымесить. Смачивая руки в растительном масле, вымешивать тесто несколько минут. Постепенно вмешать в него сливочное масло комнатной температуры и вымешивать еще 10 минут. Тесто можно хорошенько отбить, чтобы оно стало гладким и упругим. Посуду с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 5 часов. Затем тесто обмять и вмешать измельченный миндаль. Разделить тесто на 3 равные части, сформовать из каждой длинную «колбаску», переплести их косичкой и соединить в кольцо. Уложить на противень, выстеленный пергаментом, накрыть салфеткой, оставить

для расстойки на 30 минут. Затем смазать желтком и выпекать в духовке при 180 °С около 35—40 минут. Перед подачей можно посыпать кулич сахарной пудрой.

## Румынский кулич с рикоттой

### ПРОДУКТЫ

600 г пшеничной муки, 4 яичных желтка, 150 г сливочного масла, 300 мл молока, 11 г сухих дрожжей, 80 г сахара, 1 ст. л. рома, цедра 1 лимона, цедра ½ апельсина, ½ ч. л. соли, ваниль по вкусу

### Для начинки:

500 г рикотты, 50 г изюма, 3 яйца, 100 г сахара, ванильная эссенция

### Для оформления:

1 желток, 1 ст. л. молока, цветная посыпка, мед

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить дрожжи. Яичные желтки растереть с сахаром и солью. Влить молочную смесь, перемешать. Добавить цедру, ром и ваниль. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Добавить сливочное масло комнатной температуры и вымешивать тесто, пока не перестанет липнуть к рукам. Посуду с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место на 1—1,5 часа. Для начинки яйца взбить с сахаром, соединить с рикоттой, аккуратно перемешать. Добавить изюм и ванильную эссенцию. Тесто обмять, разделить на 2 части. Одну часть уложить в форму, смазанную маслом. Из оставшегося теста сформовать 3 жгута, переплести их косичкой, уложить вдоль бортов формы. В центр выложить начинку. Поверхность изделия смазать смесью желтка и молока. Выпекать в духовке, разогретой до 190 °С, около 40 минут, пока не зарумянится. Готовый кулич остудить, смазать медом и украсить цветной посыпкой.

## Австрийский пасхальный кекс (райндлинг)

### ПРОДУКТЫ

250 г муки, 1 яйцо, 1 желток, 125 мл молока, 70 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 5 г сухих дрожжей, 110 г сахара, 3 ст. л. меда, 1 ст. л. рома + для замачивания изюма, 1 ст. л. лимонной цедры, 2 ч. л. корицы, ваниль по вкусу, щепотка соли, 100 г изюма, 100 г орехов, желток для смазывания

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм промыть, обсушить, замочить в роме за сутки до приготовления райндлинга. В теплом молоке растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 15 минут. Соединить 40 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара и соль, хорошо взбить. Добавить яйцо и желток, взбить до однородности. Влить поднявшуюся опару и 1 ст. л. рома, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Смазать руки растительным маслом, вымешивать тесто 10 минут. Положить его в миску, смазанную маслом, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5 часа. Замоченный изюм отжать (ром сохранить). Орехи измельчить, соединить с медом. Оставшееся сливочное масло растопить и охладить. Тесто раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см, смазать растопленным маслом. На одну половину пласта выложить орехи с медом, на вторую — изюм. Посыпать начинку оставшимся сахаром и корицей, сбрызнуть ромом. Аккуратно свернуть пласт рулетом, соединить в кольцо и уложить в кольцевую форму (с отверстием в центре), смазанную маслом и присыпанную мукой. Накрыть пленкой, поставить в теплое место для расстойки на 30 минут. Затем смазать райндлинг желтком, дать постоять еще 5–10 минут и выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 50 минут.

## Итальянский кекс «Пасхальная голубка» (коломба)

### ПРОДУКТЫ

290 г муки, 1 яйцо, 4 желтка, 125 г сливочного масла, 85 мл воды, 5 г сухих дрожжей, 13 г крахмала, 110 г сахара, 10 г ванильного сахара, щепотка соли, 110 г цукатов

### Для сиропа:

15 г сливочного масла, 15 г белого шоколада, 7 г меда, 1 ст. л. ликера, цедра 1 апельсина

### Для глазури:

1 яичный белок, 55 г сахара, 30 г миндальной муки, 7 г крахмала, миндаль для оформления

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплой воде растворить сухие дрожжи и 50 г сахара. Добавить 2 желтка, перемешать. Всыпать 200 г муки, замесить тесто. Добавить 45 г сливочного масла комнатной температуры, тщательно вымесить. Посуду с тестом накрыть салфеткой, оставить при комнатной

температуре на 12 часов. За это время нужно обмять тесто 3 раза. Для сиропа растопить на водяной бане сливочное масло и белый шоколад, добавить мед, перемешать до однородности. Добавить ликер и цедру апельсина, перемешать и поставить в холодильник. Поднявшееся тесто снова обмять. Яйцо слегка взбить с оставшимся сахаром, влить в тесто. Добавить оставшиеся желтки, крахмал, ванильный сахар и щепотку соли, хорошо перемешать. Всыпать оставшуюся муку, перемешать. Добавить оставшееся сливочное масло комнатной температуры, тщательно вымесить. В конце вмешать шоколадный сироп из холодильника и цукаты. Должно получиться мягкое эластичное тесто. Накрыть его салфеткой и оставить на 1 час. Для глазури белок взбить с сахаром, постепенно всыпать миндальную муку и крахмал. Тесто выложить в специальную форму для коломбы, заполнив ее на  $\frac{1}{3}$  высоты, накрыть салфеткой, оставить для расстойки на 3 часа. Затем смазать кекс глазурью, посыпать миндалем и выпекать в духовке при температуре 180 °С около 1 часа. Если поверхность изделия сильно зарумянится, накрыть форму фольгой.

## Итальянские пасхальные веночки

### ПРОДУКТЫ

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 50 г сахара, цедра  $\frac{1}{2}$  апельсина, щепотка аниса, щепотка соли, ванильный сахар

### Для оформления:

3 ст. л. молока, 4 ст. л. сахарной пудры, ваниль, цветная посыпка, 3 отварных яйца

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку соединить с сухими дрожжами. В теплом молоке растворить сахар, щепотку соли, добавить цедру, анис, ванильный сахар, взбить яйцо, хорошо перемешать. Постепенно вливая молочную смесь в мучную, замесить тесто. Добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно вымесить. Смазывая руки растительным маслом, вымешивать тесто несколько минут. Оно должно получиться податливым, мягким и не липнуть к рукам. Положить тесто в миску, смазанную маслом, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. Затем тесто обмять, разделить на 6 равных частей, сформовать из каждой небольшую колбаску. Переплести их парно и соединить каждую пару в кольцо. Полученные веночки

уложить на противень, выстеленный пергаментом. Каждое отварное яйцо (от скорлупы не очищать) завернуть в тонкую цветную пищевую фольгу, разгладить все неровности и уложить в центр веночка. Накрыть пленкой, оставить для расстойки на 1 час, а затем выпекать в духовке при 180 °С около 15–20 минут. Готовые веночки остудить на решетке. Для глазури молоко довести до кипения и, вливая его порциями (по 1 ч. л.) в сахарную пудру, тщательно взбивать миксером в течение 3–5 минут. Полученной глазурью смазать веночки и украсить цветной посыпкой.

## Кулич «Итальянский»

### ПРОДУКТЫ

600 г муки, 2 яичных желтка, 50 г сливочного масла, 120 мл йогурта, 220 мл воды, 8 г дрожжей, 100 г сахара, 1 ст. л. сахарной пудры, цедра 1 лимона, щепотка соли, ванильная эссенция по вкусу, 30 г изюма, 30 г вяленой вишни

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплой воде растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. муки, перемешать и оставить на 20 минут. Когда опара поднимется, добавить желтки, сливочное масло комнатной температуры, йогурт, оставшийся сахар, цедру лимона и щепотку соли, хорошо перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить мягкое тесто. В конце вмешать ванильную эссенцию. Посуду с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место примерно на 1,5 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 3–3,5 раза. Изюм и вяленую вишню промыть, обсушить, перемешать с сахарной пудрой. Тесто обмять, вмешать подготовленные изюм и вишню. Разложить тесто в формы, смазанные маслом, заполнив их на  $\frac{1}{3}$  объема. Поставить в теплое место для расстойки примерно на 1–1,5 часа. Тесто должно подняться до края форм. Выпекать в духовке, разогретой до 175 °С, около 45–60 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

## Панеттоне с изюмом, цукатами и миндалем

### ПРОДУКТЫ

400 г муки, 4 яйца, 2 желтка, 150 г сливочного масла, 100 мл молока, 40 г свежих дрожжей, 6 ст. л. сахара, 10 г ванильного саха-

ра, щепотка соли, 2 ст. л. рома, 150 г цукатов, 100 г изюма, 50 г очищенного миндаля

**Для глазури:**

2 яичных белка, 100 г сахарной пудры

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм промыть, обсушить, залить ромом. В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 1 ч. л. сахара, поставить в теплое место на 15 минут. Яйца соединить с желтками, оставшимся сахаром, ванильным сахаром и солью, слегка взбить. Влить молочно-дрожжевую смесь, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Тщательно вымесить его, постепенно добавляя сливочное масло комнатной температуры. Поставить тесто в теплое место на 40 минут. Затем обмять, вмешать изюм, орехи и цукаты, оставить еще на 15 минут. Форму хорошо смазать сливочным маслом, заполнить тестом на  $\frac{1}{3}$  объема. Поставить в теплое место и подождать, пока тесто хорошо поднимется. Выпекать в духовке при 200 °С около 1 часа. Готовый панеттоне остудить, аккуратно вынуть из формы. Для глазури яичные белки тщательно взбить, постепенно добавляя сахарную пудру. Смазать панеттоне глазурью и дать ей застыть.

## Панеттоне с изюмом

### ПРОДУКТЫ

600—700 г муки, 2 яйца, 2 желтка, 100 г сливочного масла, 120 мл теплого молока, 15 г свежих дрожжей, 100 г сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли, 1 стакан изюма, сахарная пудра для оформления

**Для смазывания:**

1 желток, 1 ст. л. молока

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи растворить в чуть теплом молоке, всыпать 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешать. Поставить в теплое место на 20—30 минут. Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром. Добавить яйца, желтки, соль, слегка взбить. Влить опару, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить мягкое тесто. Оно должно быть не очень крутым, но в то же время не липнуть к рукам. Вымешивать не меньше 10 минут. Выложить тесто в смазанную маслом посуду, накрыть и поставить подходить в теплое место на 1,5—2 часа. Подошедшее тесто обмять, вмешать в него изюм. Форму смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом. Выло-

жить тесто, заполнив форму на  $\frac{1}{2}$  объема, накрыть, оставить для расстойки минимум на 1 час. Аккуратно смазать верх кулича смесью желтка и молока. Поставить форму в духовку, разогретую до 190 °С. Через 15 минут уменьшить температуру до 165 °С и выпекать кулич еще 20—30 минут, до готовности. Готовый панеттоне остудить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

## Венгерский кулич

### ПРОДУКТЫ

500 г муки, 2 яичных желтка, 150 г сливочного масла, 300 мл молока, 20 г свежих дрожжей, 100 г сахарной пудры, 5 г ванильного сахара, 5 г лимонной цедры, 50 г изюма

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко слегка подогреть (до 35 °С), растворить в нем дрожжи и ванильный сахар. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить сливочное масло комнатной температуры, хорошо перемешать. Всыпать лимонную цедру и немного просеянной муки, перемешать. Влить молочную смесь, перемешать до однородности. Постепенно всыпая оставшуюся муку, замесить тесто. Вмешать в него изюм. Посуду с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место на 1 час. Подошедшее тесто обмять, оставить для подъема еще на 1 час. Затем снова обмять и положить в холодильник на ночь. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом. Разложить тесто, наполнив формы на  $\frac{1}{2}$  объема. Выпекать в духовке при 180 °С около 25—40 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи украсить по вкусу (помадкой, глазурью, сахарной пудрой и т. д.).

## Закарпатский кулич

### ПРОДУКТЫ

600 г муки, 2 яичных желтка, 50 г сливочного масла, 320 мл молока, 12 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, 30 мл ликера, 100 г сухофруктов (изюм, курага)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сухофрукты промыть, обсушить (курагу нарезать), залить ликером. В 70 мл чуть теплого молока растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара, поставить в теплое место на 20 минут. Соединить оставшееся

молоко, яичные желтки и оставшийся сахар. Муку просеять. В миску с мукой влить опару и яично-молочную смесь, замесить тесто. Добавить сливочное масло комнатной температуры, вымешивать руками несколько минут. В конце вмешать подготовленные сухофрукты. Посуду с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место для подъема. Подошедшее тесто обмять, разложить в формы, выстеленные промасленным пергаментом, оставить для расстойки на 30 минут. Выпекать в духовке при 180 °С около 30—45 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи украсить по желанию.

## Пасхальный каравай

### ПРОДУКТЫ

600 г муки манитоба, 4 яйца, 60 г сливочного масла, 100 мл воды, 30 мл ликера, 50 г свежих дрожжей, 175 сахара, 10 г ванильного сахара, цедра 1 лимона, цедра 1 апельсина, щепотка соли, миндаль и изюм для оформления

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплой воде перемешать свежие дрожжи, 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, поставить в теплое место на 20 минут. В поднявшуюся опару добавить 3 яйца и 1 желток, ликер, ванильный сахар, цедру лимона и апельсина, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Вмешать в него растопленное (остывшее) сливочное масло. Скатать тесто в шар, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 3 часа. Подошедшее тесто обмять, сформовать каравай, уложить на противень, застеленный пекарской бумагой, накрыть пленкой, оставить для расстойки на 2 часа. Аккуратно смазать каравай взбитым белком, украсить миндалем и изюмом. Выпекать в духовке при температуре 160 °С около 1 часа. Если верх изделия сильно зарумянится, накрыть фольгой. Готовый каравай остудить и подавать на стол.

## Датский пасхальный кулич с шоколадом

### ПРОДУКТЫ

450 г муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 175 мл молока, 7 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 1 ст. л. ванильного сахара

#### Для начинки:

150 г миндальных лепестков, 50 г шоколада, 25 г какао, 50 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 яичный желток, капля ромовой эссенции, капля миндальной эссенции

**Для оформления:**

25 мл молока, 1 яичный желток, 50 г миндальных лепестков

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Дрожжи растворить в чуть теплом молоке. Яйцо взбить с сахаром и ванильным сахаром. Холодное сливочное масло нарезать мелкими кубиками, всыпать муку, быстро перетереть руками в крошку. Добавить взбитые яйца и молочно-дрожжевую смесь, быстро замесить тесто. Накрыть его пленкой и положить в холодильник на ночь. Для начинки миндальные лепестки слегка обжарить на сухой сковороде. Шоколад и сливочное масло нарезать кусочками, растопить, перемешать с какао и остудить. Яичный желток растереть с сахарной пудрой. Соединить обжаренный миндаль, шоколадную массу, яичную массу, добавить по капле миндальной и ромовой эссенции, хорошо перемешать. Форму выстелить пергаментом, смазать маслом, выложить  $\frac{1}{3}$  часть теста. Сверху распределить шоколадно-ореховую начинку (немного отступив от бортов формы) и накрыть оставшимся тестом. Поставить пирог в теплое место для подъема на 1 час. Затем смазать смесью желтка и молока, посыпать миндальными лепестками и выпекать в разогретой до 170 °С духовке около 1 часа.

**Английский пасхальный кекс  
(симнель)****ПРОДУКТЫ**

180 г муки, 3 яйца, 180 г сливочного масла, 180 г сахара, 3 ст. л. апельсиновой цедры, 3 ст. л. лимонной цедры,  $\frac{1}{2}$  ч. л. корицы,  $\frac{1}{2}$  ч. л. мускатного ореха,  $\frac{1}{2}$  ч. л. кардамона, 350 г цукатов (или сухофруктов, изюма, орехов), абрикосовый джем

**Для марципана:**

300 г миндаля, 300 г сахарной пудры, 3 ч. л. ликера, 1 яичный белок

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Для марципана миндаль очистить — подержать 2 минуты в кипятке, переложить шумовкой в холодную воду и слегка перетереть руками, снимая с ядер кожицу. Очищенный миндаль обсушить, слегка прогреть на сухой горячей сковороде 5–6 минут, постоянно перемешивая. Затем остудить и измельчить в муку. Соединить с сахарной пудрой, добавить взбитый белок и ликер, тщательно растереть. Мас-

су разделить на 3 части: из 1-й части скатать 11 шариков одинакового размера, а 2-ю и 3-ю части раскатать в круглые пласты по диаметру формы, в которой будет выпекаться кекс. Для теста сливочное масло соединить с сахаром, взбить добела. Яйца слегка взбить отдельно, отложить 2 ст. л. (для смазывания), а оставшиеся ввести в масляно-сахарную смесь, тщательно взбивая. Добавить цедру, специи, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Аккуратно вмешать цукаты. Дно и бока формы для кекса выстелить пергаментом, смазать маслом, выложить половину теста. Сверху уложить один марципановый пласт, накрыть оставшимся тестом, разровнять поверхность. Выпекать кекс в разогретой до 150–160 °С духовке около 1 часа. Затем накрыть фольгой и выпекать еще 45 минут. Пирог получится довольно плотным и темным, похожим скорее на коврижку. Готовый кекс остудить, вынуть из формы, смазать джемом бока и поверхность. Сверху на пирог уложить оставшийся марципановый пласт, а на нем разложить 11 марципановых шариков по кругу. Смазать оставленным взбитым яйцом и отправить в духовку, разогретую до 200 °С, на 2–3 минуты, чтобы марципан чуть поджарился.

## Голландский кулич с марципаном

### ПРОДУКТЫ

500 г муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 250 мл молока, 7 г сухих дрожжей, 1 ст. л. ванильного сахара, щепотка соли, 100 мл апельсинового сока, 200 г изюма, 250 г цукатов, 100 г очищенных грецких орехов

#### **Для начинки:**

300 г марципановой пасты (150 г размолотого в муку миндаля, 150 г сахарной пудры, немного воды и миндального масла), 2 желтка

#### **Для оформления:**

1 желток, 1 ч. л. молока, сахарная пудра

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Слегка подогреть (до 35 °С) 100 мл молока, растворить в нем сухие дрожжи и ванильный сахар. Всыпать 1 ч. л. муки, хорошо перемешать, оставить на 15–20 минут. В подошедшую опару добавить оставшееся молоко, яйца и щепотку соли, перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Маленькими порциями

вмешать сливочное масло комнатной температуры. Вымешивать тесто не меньше 10 минут, оно должно получиться гладким, упругим и эластичным. Поставить в теплое место на 1 час. Изюм залить апельсиновым соком, цукаты и орехи нарубить. Поднявшееся тесто обмять, вмешать цукаты, орехи и изюм. Оставить для подъема еще на 30—40 минут. Для начинки марципановую пасту растереть с желтками, отправить в холодильник. Затем достать, разделить пасту на 2 части и сформовать небольшие батоны. Поднявшееся тесто разделить на 2 части, раскатать каждую в пласт. По центру пласта уложить марципановый батончик, накрыть его тестом со всех сторон, края хорошо защипнуть. Придать изделиям форму батончиков, выложить на противень, выстеленный пергаментом, накрыть салфеткой, оставить на 40 минут. Затем смазать смесью желтка и молока и выпекать в духовке при 180 °С около 1 часа. Готовые куличи остудить и посыпать сахарной пудрой.

## Португальский кулич с корицей и марципаном

### ПРОДУКТЫ

500 г муки, 30 г свежих дрожжей, 300 мл молока, 180 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 ч. л. корицы, щепотка соли, молоко для смазывания

### Для начинки:

200 г марципановой пасты (100 г размолотого в муку миндаля, 100 г сахарной пудры, немного воды и миндального масла)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко слегка подогреть (до 35 °С), растворить в нем дрожжи и 1 ст. л. сахара. Всыпать 1 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 15 минут. Сливочное масло растопить на водяной бане, соединить с корицей, остудить. В подымающуюся опару добавить оставшийся сахар и соль. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Добавить масло с корицей, хорошо вымесить. Посуду с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место на 2 часа. Марципановую пасту разделить на 4 части, скатать 4 шарика. Подошедшее тесто обмять. Отделить от него ¼ часть, скатать 2 жгута. Из оставшегося теста сформовать круглый хлеб, уложить на него жгуты так, чтобы они образовали крест. В углах креста положить марципановые шарики, вдавить их глубоко в тесто. Смазать верх хлеба молоком. Выпекать в духовке при 190 °С около 30 минут.