

## Тесто на куличи



Этот простой рецепт теста для куличей я посвящаю домохозяйкам, которые предпочитают готовить по классическим рецептам, сохраняя старые традиции. Тесто на куличи получается идеальным, таким каким надо.

### Описание приготовления:

Тесто на куличи по данному рецепту готовится довольно легко. Тесто к выпеканию будет готово уже через три часа, что, по сути дела, можно назвать быстрым процессом! Наши бабушки и прабабушки готовили без миксеров и комбайнов, поэтому процесс протекал намного медленней. Сегодня кухонная техника значительно упрощает нам жизнь, однако тесто требует к себе особого внимания и времени, чтоб как следует подрасти и впитать сил! Да-да, именно сил, поэтому тесто следует месить руками и с любовью, чтоб куличи получились на самом деле вкусными. Удачного приготовления.

Теплое молоко — 2 Чашки

- Сухие дрожжи — 1,5 Ст. ложки
- Мука — 5 Чашек
- Яйца — 6 Штук
- Сахар — 1 Чашка
- Ванилин — 2 Чайных ложки
- Сливочное масло — 200 Грамм
- Изюм — 1 стакан

*Количество порций: 2*

### Как приготовить "Тесто на куличи"



В чашке комбайна вливаем теплое молоко и растворяем в нем сухие дрожжи. Включаем комбайн и постепенно засыпаем два стакана муки. После того как получится однородная масса, накрываем тесто полотенцем и оставляем в теплом месте на 30 минут.



Пока тесто поднимается, желтки отделяем от белков. Желтки взбиваем вместе с сахаром.



В другой посуде взбиваем белки до пены.



В тесто замешиваем желтки, растопленное сливочное масло, винилин и белки.



И хорошенько все перемешиваем лопаткой.



Затем тесто снова вымешиваем при помощи кухонного комбайна, постоянно добавляя оставшуюся муку.



Тесто должно получиться однородным и эластичным. Накрываем его полотенцем и оставляем в тепле расти еще около часа.



Затем изюм недолго вымачиваем в кипятке (буквально пару минут).



Изюм добавляем в тесто, аккуратно перемешиваем его.



Затем тесто снова накрыть полотенцем и снова оставить настаиваться. Затем тесто можно выпекать.



**С праздником Великой Пасхи !**

## Творожная пасха



Такая оригинальная и необычная творожная пасха - это отличное украшение стола в этот светлый праздник. Вашему вниманию - предельно понятный и простой рецепт приготовления пасхи из творога с ягодами.

### Описание приготовления:

Во избежание дискуссий в комментариях сразу отмечу, что, вопреки всеобщему заблуждению, пасха и кулич - это отнюдь не одно и то же. Пасха - это обязательно творожный десерт, а кулич - это уже мучная выпечка. Поэтому то, что вы видите в этом рецепте - это самая что ни на есть настоящая творожная пасха, которая наряду с куличом и крашеными яйцами является непременным атрибутом праздничного пасхального стола.

Удачи вам в приготовлении и приятного праздника Пасхи! ;)

**Основной ингредиент: Молочные продукты / Творог**

**Ингредиенты:**

- густые сливки — 1 стакан
- творог — 1/2 Килограмма
  - яйца — 3 Штуки
  - сахар — 150 Грамм
- сахар ванильный — 3 Ст. ложки
  - цукаты — 40 Грамм
  - сметана — 100 Грамм
  - смородина — - По вкусу
  - коньяк — 3 Ст. ложки

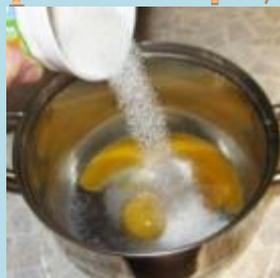
**Количество порций: 3-4 Как приготовить "Творожная пасха"**



**Ингредиенты для приготовления:**



1. Для начала нужно замочить в коньяке сушеные цукаты на время от 40 до 60 минут.



2. Перетереть до бела яйца с 1/2 всего имеющегося сахара в жаростойкой посуде.



**3. Добавить ванильный сахар и густые сливки.**



**4. Поместить жаростойкую посуду со смесью на водяную баньку (поверх другой кастрюли с небольшим количеством кипящей воды). Варить до загустения постоянно помешивая.**



**5. Творог отжимаем под прессом и трем через сито. Добавляем приготовленную ранее смесь, сметану и оставшийся сахар.**



**6. Тщательно все перемешиваем до однородной массы. Затем добавляем измельченные цукаты и ягоды.**



**7. Смешиваем, укладываем в форму для пасхи и накрываем салфеткой или полотенцем. Кладем гнет и убираем на холод. Лучше всего поставить пасху в холодильник на ночь.**



**8. Выкладываем пасху на блюдо.**



**9. Украшаем готовую пасху цукатами и ягодами по своему вкусу. Так же можно посыпать орехами, очищенными семечками, шоколадной или цветной кондитерской стружкой.**



**И еще множество рецептов найдете вы на сайте :  
<http://www.liveinternet.ru/community/3226371/post320618695/>**