ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

Лучшие блюда к светлому празднику

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Пасхальный стол. Лучшие блюда к светлому празднику

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
2016

УДК 641/642
ББК 36.991

Пасхальный стол. Лучшие блюда к светлому празднику /
Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2016

ISBN 978-5-9910-3447-0

Лучшие блюда к светлому празднику. Пасха – один из самых светлых и любимых праздников, который дарит весеннее настроение, радость и уют. В этой книге вы найдете множество рецептов для пасхального стола: салаты и закуски, блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, куличи и сырные пасхи, булочки и медовые пряники, жаворонки и коврижки, плюшки и пироги, кисели и сбитни – и, конечно же, советы по окрашиванию яиц. С помощью этой книги вы сделаете пасхальный стол богатым, вкусным и красивым!

УДК 641/642
ББК 36.991

ISBN 978-5-9910-3447-0

, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2016

Содержание

Введение 8
Пасхи, куличи, праздничная выпечка 13
Пасхи 14
Полосатая пасха 14
Пасха особая 14
Пасха «Царская» 15
Пасха творожная простая 15
Заварная творожная пасха 15
Пасха со сливками и изюмом 16
Пасха сливочная 16
Пасха творожная с курагой и апельсиновыми цукатами 16
Ванильная творожная пасха с маскарпоне 17
Вареная пасха с куркумой и миндалем 17
Пасха с белым шоколадом 18
Пасха с шоколадом и апельсиновой цедрой 18
Медовая пасха с лимонными финиками 19
Пасха с курагой и медом 19
Пасха с вареным сгущенным молоком и имбирем 20
Пасха с киви и виноградным желе 20
Вареная пасха в хрустящей обсыпке 21
Пасха-мороженое 21
Творожная пасха с апельсиновым желе и соусом из кагора 22
Разноцветная пасха 22
Пасха карамельная 23
Пасха с мармеладом 23
Лимонная пасха из маскарпоне 23
Пасха с шоколадом и орехами 24
Пасха «Щедрая» 24
Пасха карамельно-шоколадная 25
Красная пасха с курагой и цедрой 25
Пасха с секретом 26
Куличи 27
Кулич по старинному рецепту 27
Кулич весенний 27
Кулич традиционный 28
Кулич лимонный с орехами 28
Кулич «Бабушкин» 28
Кулич «Ароматный» 29
Кулич «Изюминка» 29
Кулич «Царский» 30
Кулич сливочный 30
Кулич по-польски 31
Кулич миндальный 31
Кулич сырный с шоколадом 31
Кулич скорый 32
Кулич заварной 32

Банановый кулич без дрожжей 32
Творожный кулич на соде 33
Кулич с цукатами, изюмом и орехами 33
Кулич «Простой» 34
Кулич ореховый 34
Кулич «Идеальный» 35
Пасхальный кулич на заварном тесте 35
Кулич (рецепт для начинающих кулинаров) 36
Кулич на сметане 36
Кулич из александрийского теста 37
Пасхальный кулич без дрожжей со сливочным сыром 37
Праздничная выпечка 38
Ватрушки с салями и сыром 38
Рулет с печеночным паштетом 38
Ватрушки с зеленым луком и яйцом 39
Рулет с ветчиной, сыром и кунжутом 39
Рулет с сыром и оливками 40
Пирожки с мясом и яйцами 40
Пирожки с мясом и луком 41
Крестовые булочки 41
Пирожки с копченостями 42
Пирожки с мясом и зеленью 42
Пирожки с маком и медом 43
Жаворонки 43
Булочки молочные 43
Плетенка с изюмом и арахисом 44
Плетенка с цитрусовыми цукатами 44
Плетенка «Аппетитная» 45
Плетенка с грушами 45
Румяные булочки с корицей 46
Шоколадные булочки со сгущенным молоком 46
Булочки с заварным кремом 47
Булочки с кокосовой стружкой 47
Пасхальная плетенка 48
Булочки с курагой и изюмом 48
Булочки с орехами, изюмом и черносливом 49
Булочки с ванильным творогом 49
Сахарные плюшки с вишнями 50
Булочки с маком и орехами 50
Плюшки с шоколадно-ореховым кремом 51
Плюшки медовые с яблоками 51
Плюшки со сливочным сыром и орехами 52
Плюшки «Дары леса» 52
Плюшки с шоколадом, орехами и изюмом 53
Булочки на меду с бананами и шоколадом 53
Лимонная баба 54
Баба маковая 54
Баба медовая 55
Баба ромовая 55

Кекс медовый 55
Кекс лимонный с изюмом и орехами 56
Кекс двухцветный 56
Конец ознакомительного фрагмента. 57

Пасхальный стол. Лучшие блюда к светлому празднику Составитель Анна Вербицкая

© DepositPhotos.com / sachek, Rawlik, nioloxs, DmZo, sarsmis, Лисовская Наталья, обложка, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

Введение

Пасха – это самый радостный и светлый христианский праздник. Последняя постная неделя перед Пасхой считается самой строгой, однако начиная с середины недели опытные хозяйки начинают готовиться к празднику. В эти дни покупается все необходимое для приготовления основных пасхальных блюд – яйца, мука, творог, мясо. Непосредственно перед наступлением пасхального воскресенья традиционные блюда пасхального стола должны уже быть готовы для их торжественного освящения в церкви в субботний вечер. А ранним утром уже можно приступать к разговению, которое знаменует начало торжества.

Одним из обязательных его атрибутов является щедрый, нарядно украшенный стол, на который в этот день подается особенно обильная и разнообразная пища. В былые времена после Великого поста в зажиточных семьях угощение состояло из сорока разных блюд. Согласно традиции, праздничная трапеза в день Пасхи должна отражать церковную символику, поэтому на столе непременно должны быть 3 главных блюда, которые освящают в субботу в церкви: кулич, крашеные яйца и творожная пасха.

Обязательным атрибутом пасхальных праздников является хлеб. Христианские ученые утверждают, что традиция встречать Светлое Христово Воскресение специально приготовленным для этого хлебом имеет более ранние, еще старозаветные истоки. По преданию, уходя из египетского плена, иудеи не успели как следует заквасить хлеб, поэтому взяли с собой пресное тесто. В пути они могли приготовить только самые простые лепешки. С того времени, встречая Пасху, иудеи молятся Богу в знак признания и благодарности и обязательно причащаются ритуальным хлебом. Иисус Христос, как сын иудейского народа, не нарушил эту традицию и во время последней Тайной вечери, а только наполнил ее новым содержанием. Он преломил пресный хлеб и сказал, что это его тело, которое он приносит в жертву за грехи человеческие. После этого в христианской церкви был введен обряд евхаристии – причащения. С тех пор пасхальный кулич стал прообразом этого хлеба. С куличом связано народное поверье: если кулич вышел удачным, то и в доме все будет благополучно.

По традиции, тесто для пасхального кулича замешивают в ночь с четверга на пятницу, в течение всей пятницы – пекут, а в субботу несут кулич в церковь для освящения.

Особое значение имеет украшение пасхального кулича. Как правило, орехами или изюмом выкладывают изображение креста или букв «ХВ» – «Христос воскресе». Но есть и другие способы: куличи можно покрыть глазурью и помадкой, украсить сахарной пудрой, маком или специальными кондитерскими обсыпками. Все зависит от фантазии хозяйки. В одном из разделов нашей книги вы найдете рецепты глазурей и помадок, которые можно использовать для украшения праздничного кулича.

Еще одно блюдо праздничного стола – творожная пасха, являющаяся символом пасхального веселья, сладости райской жизни. Для приготовления пасхи обычно используется пасочница – специальная разъемная форма, состоящая из 4 дощечек. Отжатая в ней творожная масса имеет вид усеченной пирамиды, символизирующей место распятия и мученической смерти Христа – Голгофу. В зависимости от конструкции пасочницу собирают, связывая веревочкой или соединяя клинышками. Пасочницы бывают деревянные и пластмассовые.

Пасхальный стол традиционно богат и разнообразен. Обязательными на нем считаются мясные блюда, среди которых запеченный окорок, блюда из индейки, телятины, жареная баранина, гусь, курица, утка, ветчина, различные салаты и холодные закуски. А вот рыба в праздничном меню представлена в сравнительно небольшом количестве. Зато особое внимание уделяется сладкому. Помимо куличей, пекут булочки, медовые пряники, пироги, мазурки, бабы, варят кисели и сбитни, делают многослойные желе из соков и варенья. Классическими напитками считаются различные виды медов, которые готовятся заранее, а также

морсы, компоты, сбитни, чаи. Вино кагор освящается в церкви и символизирует в церковных обрядах Кровь Христову, оно также занимает почетное место среди праздничных угощений.

И конечно же, на каждом столе в этот день обязательно должен быть один из главных символов Пасхи – крашеные яйца.

Красное яйцо – особый символ Пасхи. Библейская легенда гласит, что Мария Магдалина пришла к императору Тиберию с невероятным известием – Иисус воскрес! Убедить правителя в том, что произошло чудо, можно было, только показав ему еще одно чудо. Мария протянула императору яйцо и сказала: «Если это яйцо сейчас станет красным, то чудо Воскресения – истинная правда». Через несколько мгновений яйцо стало красным.

Исследователи христианства утверждают, что с того времени крашеное красное яйцо стало одним из ритуальных атрибутов празднования Пасхи. Сначала на праздничном молебне такими яйцами обменивались священнослужители и монахи, позже традицию поддержали и верующие. У пасхального яйца много предназначений: с него начинают разговляться утром в воскресенье, его дарят друзьям и близким, крестникам и крестным, несут на кладбище – помянуть близких. Есть такой обряд: первое яйцо следует разделить на части по количеству всех членов семьи; по преданию, это укрепляет семью, сохраняет любовь и дружеское отношение друг к другу.

Сначала праздничные пасхальные яйца были только красного цвета, позже их стали окрашивать в другие цвета, а затем на скорлупе начали рисовать различные узоры и рисунки с христианской символикой.

В зависимости от вида окраски пасхальные яйца называются по-разному. Так, крашенка – это яйцо, окрашенное в один цвет; крапанка – яйцо, на скорлупу которого нанесены пятнышки, крапинки, полоски; писанка – яйца с орнаментальным или сюжетным рисунком.

Способов окрашивания существует огромное количество, у каждой хозяйки есть свои методы и секреты. Например, окрашивать яйца можно и природными красителями, и искусственными, которые сейчас в изобилии продаются в магазинах, также можно использовать термонаклейки.

Кроме луковой шелухи, можно использовать и другие натуральные красители. Куркума придает скорлупе золотистый оттенок, краснокочанная капуста, замоченная в столовом уксусе, окрашивает скорлупу в синий цвет, сок темного винограда – в сиреневый, а березовые почки или листья шпината придают ей нежно-зеленый цвет. Яйца, сваренные в натуральном кофе, могут приобрести оттенки от розового до темно-коричневого.

Теперь предлагаем вам ознакомиться с простыми правилами подготовки яиц для окрашивания, чтобы они были не только красивыми, но и вкусными.

Яйца для окрашивания должны быть комнатной температуры, т. е. их нужно достать из холодильника примерно за полчаса до варки, тщательно вымыть и обсушить.

Чтобы краска ложилась на скорлупу ровно, последнюю нужно обезжирить, протерев ватным тампоном, смоченным водкой или спиртом. Конечно же, скорлупа должна быть без трещин, а чтобы яйца не треснули при варке, в воду необходимо добавить соль. Не рекомендуется варить яйца более 10 мин – они станут невкусными, желток приобретет сероватый оттенок. К окрашиванию нужно приступать, когда сваренные вкрутую яйца остынут в прохладной воде и высохнут. Для усиления цвета в некоторые растворы можно добавлять уксус из расчета 1–2 ст. л. уксуса на 1 л раствора. Окрашенные яйца можно смазать растительным маслом, это придаст им блеск.

Теперь предлагаем вашему вниманию несколько способов окрашивания яиц – как традиционных, так и весьма оригинальных.

Окрашивание луковой шелухой. Шелуху нужно собрать заранее в достаточном количестве, тогда цвет окрашенных яиц будет более насыщенным. В зависимости от количества и цвета шелухи скорлупа может приобретать разнообразные оттенки – от желтого до кир-

пично-коричневого. Шелуху необходимо предварительно промыть, залить водой и варить от 30 мин, затем дать ей настояться в отваре. Настаивать можно от 3–4 ч до 2 суток. Затем следует уложить яйца в отвар так, чтобы он их покрывал полностью, и варить 10 мин. Вынуть, остудить.

Окрашивание в свекольном соке. Для окрашивания понадобится 1 л свекольного сока. В него необходимо добавить 1–2 ст. л. уксуса, немного подогреть и хорошо перемешать. Опустить в чуть теплый сок сваренные вкрутую яйца и держать в нем от 30 мин до 2 ч, в зависимости от желаемого цвета.

Окрашивание в разноцветных лоскутках. Необходимо подобрать ткань, которая линяет. Если перемешать лоскутки различных цветов, то окрас получится пестрый. Яйца следует смочить, обернуть лоскутками и плотно обвязать нитками, опустить в теплую подсоленную воду и варить 8–10 мин. Затем вынуть, остудить, после чего снять лоскутки, вытереть яйца.

Окрашивание разноцветными нитками. Как и в случае с лоскутками, следует подбирать нитки, которые линяют. Влажные яйца нужно обмотать разноцветными хлопчатобумажными или шерстяными нитками, опустить в теплую подсоленную воду и варить 10 мин. Потом вынуть яйца из воды, остудить и осторожно снять нитки.

Окрашивание в березовых почках. С помощью березовых почек и листьев можно окрасить яйца в зеленовато-желтый цвет. Для этого нужно листья залить водой и довести до кипения, затем дать настояться около 8 ч. Подготовленные к окрашиванию яйца опустить в теплый настой, довести его до кипения и варить 10 минут.

Окрашивание с аппликацией. Яйца необходимо смочить водой, обвалять в рисе и завязать в марлю достаточно плотно, чтобы рис прилип к яйцам. Затем красить в луковой шелухе или другом красителе обычным способом. При желании можно сделать аппликации из природных материалов, приложив к скорлупе листик березы, веточку укропа или петрушки, цветок и аккуратно поместив яйцо в капроновый носок. Затем красить яйцо как обычно. После окрашивания – обсушить, осторожно снять капрон и листик или веточку.

Окрашивание «Под мрамор». Для получения мраморного рисунка в отвар для окрашивания необходимо добавить парафин или растительное масло. Тогда окраска яйца будет неравномерной, «мраморной». Также для получения мраморного рисунка можно обмотать яйца лоскутками, луковой шелухой, белой бумагой, обвязать их плотно нитками или обернуть марлей и опустить в красящий раствор.

Окрашивание соком ягод. Для окраски можно использовать сок вишни, черники, клюквы и других ягод. Можно выдавить сок и с помощью кисточки нанести его на сваренное вкрутую яйцо или окунуть яйцо в сок.

Окрашивание «Акварель». Сварить яйцо, вытереть его насухо и горячим поставить на специальную подставку или в неглубокую рюмку. На сухом яйце, пока оно не остыло, нарисовать нужный рисунок акварелью. На горячем яйце краска мгновенно высыхает и не расплывается.

Окрашивание «Яйцо динозавра». Сухие яйца плотно обмотать кусочками негустой марли, закрепив ее кончики резинкой, и опустить в раствор с красителем. Белые прожилки, которые останутся от марли, будут напоминать кожу динозавра.

Окрашивание «В полоску». Взять любые резинки (для денег, для волос, нарезанные колечками воздушные шарики). Надеть резинки на яйца (полоски могут быть параллельными, пересекаться, можно использовать резинки разной ширины), затем окрасить в красителе. Причем одну половинку яйца можно покрасить в один цвет, а затем перевернуть яйцо и вторую половинку покрасить в другой цвет. Окрашенные яйца обсушить и снять резинки.

Окрашивание «Фейерверк». Яйцо обернуть салфетками со всех сторон. Надеть резиновые перчатки, взять в руку яйцо и накапать ложкой поверх салфетки разведенные в воде

красители разного цвета. Так покрасить яйцо со всех сторон. Дать немного полежать и снять окрашенные салфетки.

Окрашивание «Двухцветное». Изоленту или скотч нарезать тонкими полосками, обклеить яйцо и положить в краситель. Затем просушить его, наклеить более широкие полоски изоленты и уложить в другой краситель. Когда яйцо прокрасится, обсушить и снять скотч.

Окрашивание «Растяжка». Подобрать неширокий стакан, чтобы яйцо стояло в нем вертикально, налить на дно краситель и поставить яйцо. Через 5 мин долить воды, дать постоять еще 5 мин, затем снова добавить воду и оставить еще на 5 минут.

Такие нарядные яйца нужно подавать на специальной, красиво оформленной подставке, тарелке или в декоративных корзиночках. На Руси к Светлому Воскресению специально проращивали зерна пшеницы или овса, чтобы уложить пасхальные яйца на яркие зеленые ростки.

Чтобы создать радостное праздничное настроение, следует заранее продумать, как украсить пасхальный стол. Можно своими руками сделать искусственные цветы из цветной бумаги или ярких лоскутков ткани. Такими цветами традиционно украшаются куличи и пасхи. Очень любят участвовать в подготовке к празднику дети, для которых всегда найдется дело. Например, вырезать ажурные бумажные салфетки, которыми будет украшен праздничный стол.

Украшение праздничного стола всегда начинается с выбора скатерти. Для создания приподнятого, радостного настроения в этот светлый праздник лучше использовать текстиль светлых пастельных тонов либо красочных летних расцветок. На скатерти может быть цветочный, ягодный, геометрический рисунок. Главное, чтобы он радовал глаз. Если вы любите рукоделие, то сможете своими руками создать настоящий шедевр, расшив скатерть пасхальными мотивами или даже связав ее. Дополнят скатерть салфетки. Они могут быть белыми, украшенными по краю кружевом, тесьмой, вышивкой в тон скатерти, изготовленными из той же ткани, что и скатерть, или подобранными в тон праздничной посуде. Бумажные салфетки – это вообще отдельная тема. Из них рядом с тарелками можно сложить чудесные фигурки – зайчика, лебедя, цветок, птицу и т. п. Если нет времени сделать фигурки, то можно просто вставить салфетки в красивые кольца, обвязав стеблями цветков, веточками вербы или березы, цветными лентами, кружевом или тесьмой, которой отделана скатерть.

Пасхальный стол не обходится без фигурок птиц и животных: цыплят, овечек, бабочек, ангелочков. Такие фигурки можно купить в магазине или самостоятельно изготовить из ниток и пряжи. А еще дети и сладкоежки будут очень рады фигуркам зверюшек, изготовленным из марципана или шоколада.

Замечательным украшением для праздничного стола станет пасхальное дерево. Нужно просто подобрать небольшой красивый горшочек и ветку дерева (или связать несколько веток). Ветку можно закрепить с помощью камешков, песка, крупы, специальной губки, использующейся во флористике, и декорировать поверхность горшочка цветными камешками, войлоком, бусами, цветами. Веточки дерева нужно украсить писанками и крашенками, подвешенными на лентах. Сами ветви при желании можно покрыть акриловой краской.

Пасха – весенний праздник, поэтому на столе будут кстати первая зелень и цветы. Зелень можно вырастить в пустых скорлупках из-под яиц, также в эти «чашечки» можно поставить срезанные цветы небольшого размера. Прекрасно украсит стол и простой букет в вазе.

Любой праздничный стол выглядит особенно привлекательно, если на нем стоят свечи. Для украшения пасхального стола подойдут свечи в форме яиц или фигурок животных. Милым украшением могут стать изготовленные собственноручно фигурные подушечки в виде бабочек, птичек, сердечек, куличей. Придадут неповторимый колорит пасхальному

столу и подставки под тарелки в виде яичек. Для их изготовления понадобится цветной картон, фетр или плотная ткань. Из них нужно будет вырезать овалы (можно неправильные, в форме яйца) и разрисовать, как писанки.

Пасхальное настроение подарит вашим близким и гостям очаровательный веночек. Его можно легко сплести из прутьев и соломы, внутрь поставить вазу с нежными весенними цветами, положить перепелиные яйца и посадить игрушечных птиц.

Конечно, это только небольшой перечень элементов декора, которые помогут вам сделать светлый праздник неповторимым и радостным. Включайте фантазию, и ваш стол будет самым нарядным и красивым. А наша книга поможет сделать пасхальное застолье очень-очень вкусным!

Пасхи, куличи, праздничная выпечка

Пасхи

Полосатая пасха

700–800 г творога, 100 г сливочного масла, 200 г горького шоколада, 5 ст. л. сахарной пудры, 400–450 мл жирных сливок, 200 г ядер грецких орехов, ягоды для украшения

Шоколад разломать на кусочки, положить в огнеупорную миску, влить 100 мл сливок и поставить на водяную баню. Нагревать, помешивая, до получения однородной массы. Дать остыть. Грецкие орехи нарезать ножом. Оставшиеся сливки взбить в пышную пену. Творог протереть через сито и разделить на 2 части. Сливочное масло размягчить до комнатной температуры. В 1 часть творога добавить 2/3 взбитых сливок, половину сливочного масла и 3 ст. л. сахарной пудры. Взбить миксером до получения однородной творожной массы и соединить с половиной рубленых орехов. Во 2-ю часть творога положить шоколад, оставшиеся масло, сливки и сахарную пудру. Тщательно перемешать, добавить оставшиеся орехи, перемешать. Форму для пасхи выстелить предварительно смоченной в воде и отжатой тканью, оставив свисающие концы. Выложить слоями темный и белый творог, тщательно разравнивая каждый слой. Накрыть форму концами ткани. Сверху поместить небольшой груз. Оставить при комнатной температуре на 2–3 ч, а потом поставить в холодильник на 10–12 ч. Готовую пасху украсить свежими ягодами.

Пасха особая

2–2,5 кг творога, 750 г сливочного масла, 650–750 г сахара, 6 яиц, 300 г сметаны, 150 г изюма, 150 г ядер грецких орехов, 1 ст. л. тертой цедры лимона, 10 г ванильного сахара, 1/2 ч. л. шафрана

Творог с сахаром дважды пропустить через мясорубку. Размягченное сливочное масло взбить миксером до консистенции крема. Яйца по одному вмесить в творог, добавить измельченные орехи, промытый и просушенный изюм, цедру, ванильный сахар, шафран, все тщательно перемешать, выложить в форму. Форму для пасхи предварительно застелить мокрой марлей или другой тонкой натуральной мокрой тканью. Поставить пасху под гнет и выдержать на холоде в течение суток. Готовую пасху осторожно выложить на блюдо, украсить апельсиновыми цукатами, абрикосовым джемом и тертым шоколадом.

Пасха «Царская»

1 кг творога, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 400 г сахара, 1/2 ч. л. ванилина, 250 г изюма, 120 г миндаля

Изюм промыть, перебрать и оставить в воде на 1 ч, затем откинуть на дуршлаг, выложить на бумажную салфетку и обсушить. Миндаль обжарить на сковороде без жира, очистить от шелухи. Творог протереть через сито, добавить к нему яйца, сливочное масло, сметану. Все хорошо смешать. Выложить в металлическую кастрюлю и, постоянно помешивая, довести до кипения, после чего сразу снять с огня. Поставить кастрюлю в холодную воду и мешать, пока масса не остынет, периодически меняя воду. Положить сахар, ванилин, миндаль, изюм, хорошо размешать. Форму изнутри застелить смоченной водой марлей, выложить в нее приготовленную массу и положить гнет. Поставить в холодильник на 12 ч. Выложить на блюдо, перевернув форму и аккуратно сняв марлю. Украсить пасху ягодами, цукатами, цедрой, мармеладом, джемом по вкусу.

Пасха творожная простая

3 кг творога, 200 г сметаны, 300 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 ч. л. соли

Свежий творог положить на сутки под пресс, затем протереть через сито, добавить свежую сметану, размягченное сливочное масло, сахар, соль. Сахар можно предварительно немного взбить со сметаной, чтобы растворились кристаллики. Тщательно перемешать все ингредиенты, чтобы не было комков, затем сложить все в форму для пасхи (лучше деревянную, но можно использовать пластмассовую или металлическую), выстеленную внутри чистой тонкой салфеткой или марлей, придавить сверху прессом. Оставить пасху в холодильнике на сутки. Готовую пасху осторожно выложить на блюдо, украсить, как подскажет фантазия.

Заварная творожная пасха

1 кг творога, 250 мл нежирных сливок, 5 яиц, 350–400 г сахара, 250 г сливочного масла, 100 г светлого изюма, 100 г цукатов, 50 г миндаля или кешью, 1 ст. л. тертой лимонной цедры, 10 г ванильного сахара

Отделить желтки от белков. Желтки взбивать с сахаром, пока сахар не растворится, а масса не станет светлой. Во взбитую желтковую массу добавить сливки и довести до кипения на водяной бане. Массу необходимо постоянно помешивать, чтобы желтки со сливками не подгорели. Дать полученной заварной массе немного остыть. Орехи предварительно обжа-

рить на сухой сковороде или в духовке, очистить от шелухи (если используется миндаль). Изюм вымыть и обсушить. В остывшую заварную яично-желтковую массу ввести доведенный до однородного состояния с помощью блендера или протертый через сито творог, сливочное масло, изюм, орехи, цукаты, лимонную цедру и ванильный сахар. Все хорошо перемешать и выложить творожную смесь в форму для пасхи, предварительно застеленную 2 слоями марли. Поставить сверху гнет и выдержать в холодильнике 12–14 ч. Готовую пасху аккуратно выложить на блюдо, украсить цукатами, веточками мяты или розмарина.

Пасха со сливками и изюмом

1 кг творога, 200 мл густых сливок, 5 яичных желтков, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 150 г светлого изюма, 1 ч. л. ванилина

Творог положить под пресс, дать постоять 8–10 ч. Отжатый творог протереть через сито или перемешать блендером, чтобы масса стала однородной, без комков. Добавить густые сливки, ванилин, яичные желтки, растертые добела с сахаром и сливочным маслом, промытый и подсушенный изюм. Все смешать, плотно уложить в форму, застеленную мокрой марлей. Сверху творожную массу накрыть полотняной салфеткой, положить гнет и поставить на холод на 12–15 ч. Готовую пасху украсить по вкусу.

Пасха сливочная

1 л сливок, 1 кг сметаны, 400 мл молока, 1 яйцо, соль и сахар по вкусу

Смешать сливки, сметану и молоко, поставить в нагретую до 160–180 °С духовку на 30 мин, чтобы масса створожилась, или отварить на водяной бане. После образования творога дать стечь сыворотке. Приготовленный творог посолить, добавить яйцо, сахар, довести до однородного состояния с помощью блендера (можно также протереть через сито или пропустить через мясорубку). Выложить творожную массу в форму, застеленную влажной натуральной тканью. Поставить на 6 ч в холодильник, затем осторожно вынуть из формы и выложить на блюдо. Готовую пасху можно залить джемом, ягодным сиропом, растопленным шоколадом или посыпать цукатами.

Пасха творожная с курагой и апельсиновыми цукатами

2 кг творога, 500 г сливочного масла, 350–400 г сахара, 150 г апельсиновой цедры, нарезанной небольшими кубиками, 100 г кураги, 2 ст. л. ванильного сахара, цукаты

Для украшения: *150 г сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 ч. л. лимонного сока*

Творог пропустить через мясорубку, протереть через сито или довести блендером до однородного состояния. Вымытую курагу обсушить, нарезать небольшими кусочками. В посуду высыпать сахар, выложить протертый творог, добавить апельсиновую цедру, курагу, размягченное сливочное масло, ванильный сахар. Перемешать все ингредиенты, оставить на 20 мин для растворения сахара, еще раз тщательно вымешать творожную массу. Форму застелить марлей в 2 слоя с запасом по краям. Выложить творожную массу, сверху положить гнет. Оставить на 2 ч при комнатной температуре. Сыворотку из поддона нужно периодически сливать. Потом на 10–12 ч поставить пасху в холодильник.

Сахарную пудру взбить в крепкую пену с яичным белком и лимонным соком. Залить пасху белковой глазурью, посыпать присыпкой или мелко нарезанными разноцветными цукатами.

Ванильная творожная пасха с маскарпоне

500 г творога, 4 яичных желтка, 50 г сливочного масла, 120 г маскарпоне, 100 мл жирных сливок, 120 г сахарной пудры, 1 ч. л. ванилина, 100 г светлого изюма, 50 мл коньяка, рома или светлого сладкого вина

Взбить миксером желтки с пудрой в светлую пену, добавить сливки. Поставить емкость с желтками на плиту на маленький огонь и заварить смесь, постоянно помешивая. Как только масса начнет закипать – снять с огня. Масса должна постоять и немного загустеть. Творог довести до однородного состояния в блендере или протереть через сито. Остудить желтковую массу, добавить творог, масло, маскарпоне, ванилин, тщательно размешать. В конце положить изюм, предварительно замоченный в коньяке. Форму застелить марлей, выложить творожную массу, накрыть свисающими концами марли и поставить сверху небольшой груз. Важно создать условия для того, чтобы лишняя жидкость вытекала. Поставить пасху на 14 ч в холодильник. Готовую пасху аккуратно выложить на блюдо, украсить взбитыми сливками, свежими ягодами или ягодами из варенья.

Вареная пасха с куркумой и миндалем

1,5 кг жирного творога, 500 г густой сметаны, 200 мл жирных сливок, 250 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 50 г сахара, 150 г миндаля, 50–70 г темного изюма, 1/2 ч. л. молотой куркумы, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли, 50 мл коньяка или рома

Застелить дуршлаг кухонным полотенцем (лучше всего вафельным). Выложить на полотенце творог, накрыть свисающими краями, сверху установить гнет и оставить на 6–8 ч. Затем творог протереть через сито, пропустить через мясорубку или довести в блендере до однородного состояния. Добавить в творог сметану, 200 г размягченного при комнатной температуре масла, куркуму, ванильный сахар и соль. Смесь взбивать миксером или блендером около 10 мин, чтобы она получилась пышной и однородной. Отдельно взбить желтки,

сахар и сливки. Смешать творожную и сливочную массы. Растопить в кастрюле оставшееся сливочное масло, добавить изюм и коньяк, перемешать и прогреть на слабом огне 7–10 мин. Снять смесь с огня, дать постоять 10 мин. Добавить изюм с маслом и коньяком в творожную массу. Миндаль обдать кипятком, подержать 5 мин в горячей воде, осторожно удалить шелуху, подсушить на сковороде без масла и подробить не слишком мелко. Добавить миндаль в творожную массу. Кастрюлю с готовой творожной массой поставить на водяную баню; варить, часто перемешивая, 15–25 мин. Творожную массу выложить в застеленную марлей форму для пасхи, накрыть, поставить гнет и держать в холодильнике как минимум 20 ч. Готовую пасху выложить на блюдо. Украсить цукатами и орехами.

Пасха с белым шоколадом

1 кг творога, 200 г белого шоколада, 200 г сливочного масла, 7–8 яичных желтков, 150 г сахарной пудры, 1/3 ч. л. ванилина, 200 г светлого изюма, 100 мл рома, щепотка морской соли

Обдать изюм кипятком, обсушить и залить ромом. Герметично закрыть и оставить настаиваться минимум на 12 ч. Выложить творог в кухонное льняное полотенце или сложенную в несколько слоев марлю, завернуть, уложить в дуршлаг и дать стечь сыворотке (процедура займет 4–8 ч). Протереть творог через сито или довести до однородного состояния с помощью блендера. Нарезать шоколад и сливочное масло небольшими кусочками и растопить на водяной бане или в микроволновке. Немного остудить. Взбить желтки с морской солью, сахарной пудрой и ванилином добела. Ввести желтковую смесь в шоколадную массу и перемешать. Соединить с творогом и взбить миксером до пышности (это займет около 10 мин). Добавить изюм вместе с ромом и перемешать, чтобы изюм равномерно распределился по творожной массе. Застелить форму для пасхи марлей, выложить творожную массу, накрыть концами марли. Поставить в холодильник как минимум на 12 ч. Перед подачей перевернуть пасху на блюдо, украсить цукатами, взбитыми сливками, тертым шоколадом.

Пасха с шоколадом и апельсиновой цедрой

1 кг жирного творога, 150 г темного шоколада, 200 мл жирных сливок, 120 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 яичных желтка, 1 ч. л. мелко натертой апельсиновой цедры

Творог протереть через сито 2 раза или довести до пюреобразного состояния с помощью блендера. Взбить 100 г сливочного масла миксером до состояния мягкого крема, добавить в творог и еще раз взбить. На водяной бане взбить желтки с сахарной пудрой; масса должна заметно увеличиться в объеме и посветлеть. Ввести в творожную массу взбитые желтки. Разломать 100 г шоколада на кусочки и положить в миску. Добавить оставшееся сливочное масло. Поставить миску на водяную баню и, помешивая, растопить шоколад. Слегка остудить. Оставшийся шоколад нарезать на маленькие кусочки. Вмешать расплавленный шоколад в творожную массу, добавить кусочки шоколада и апельсиновую цедру. Взбить сливки. Аккуратными движениями соединить взбитые сливки с творожной массой. Засте-

лить форму для пасхи 2–3 слоями марли. Выкладывать творожную смесь столовой ложкой, плотно прижимая к стенкам формы. Когда форма будет до краев заполнена, накрыть массу свободными краями марли и подвернуть их. Сверху установить гнет и поместить в холодильник на сутки. Готовую пасху украсить по вкусу.

Медовая пасха с лимонными финиками

1,5 кг жирного творога, 400–450 г густого меда, 200–250 г сливочного масла, 6–7 яичных желтков, 150 г вяленых фиников, 300–350 г лимонов, 100 г миндаля, 3 ст. л. рома или крепкого черного чая

Застелить дуршлаг кухонным полотенцем или сложенной в несколько слоев марлей. Выложить туда творог, накрыть краями марли, поставить дуршлаг в емкость большего размера. Сверху на марлю установить тарелку и положить на нее гнет; держать не менее 4 ч, чтобы стекла лишняя жидкость. Финики мелко нарезать, если есть отслаивающаяся кожица – удалить ее; также удалить косточки. Лимоны вымыть, снять цедру, мелко нарезать и выдавить сок. Финики залить лимонным соком и ромом (крепким чаем), добавить лимонную цедру, перемешать и оставить на 3–4 ч. Размягчить масло при комнатной температуре. Если мед очень густой, немного прогреть его на водяной бане, чтобы он стал текучим. Миндаль поджарить на сухой сковороде, удалить шелуху и нарезать не слишком мелко. Отжатый творог протереть через сито. Миксером взбить масло с медом в пышную пену, постепенно смешать с творогом. Добавить в творожную массу финики с лимонной цедрой и миндаль. Застелить пасочницу или глубокую миску одним слоем марли, выложить творожную массу, уплотняя ложкой. Поставить сверху гнет и поместить в холодильник на 24–30 ч. Готовую пасху украсить апельсиновым сиропом, цукатами, тертым шоколадом.

Пасха с курагой и медом

1 кг жирного творога, цедра 1 лимона, 150 г кураги, 3 ст. л. меда, 100 мл жирных сливок, 1 ст. л. ванильной сахарной пудры, 200 г сахара, 2 ст. л. коньяка, 100 г размягченного сливочного масла, 100 г сметаны, 4 яичных желтка

Для верхнего слоя: *100 мл жирных сливок, 100 г жирной сметаны, 1 ст. л. абрикосового джема, свежие ягоды*

Творог поместить в мешочек из 3–4 слоев марли и подвесить на 2 ч, чтобы стекла сыворотка. Курагу вымыть и обсушить, несколько штук отложить для украшения, оставшуюся замочить в коньяке. Сливки смешать с медом, желтками и ванильной сахарной пудрой, довести до кипения и варить 3–4 мин. Размоченную курагу нарезать кусочками, лимонную цедру – тонкой соломкой. Протереть творог через сито, смешать с желтковой смесью, сливочным маслом, сахаром, сметаной, лимонной цедрой и курагой. Выстелить форму для пасхи или дуршлаг влажной, хорошо отжатой марлей, сложенной в несколько слоев, оставив свисающие концы. Выложить творожную массу, слегка отжать и закрыть концами марли. Сверху положить тарелку и небольшой гнет. Поместить емкость с массой в миску, чтобы сыворотка

могла свободно стекать на дно, и убрать в холодильник на сутки. Для верхнего слоя взбить сливки в крепкую пену. Продолжая взбивать, добавить сметану и джем. Переложить получившийся крем в кондитерский мешок. Выложить пасху на блюдо, марлю удалить. Украсить пасху курагой, ягодами, фигурной змейкой нанести сверху сливочно-сметанный крем.

Пасха с вареным сгущенным молоком и имбирем

1,2 кг жирного творога, 500–600 г вареного сгущенного молока, 250 мл жирных сливок, 100 г ядер грецких орехов, 200 г имбирного печенья, 2 ст. л. лимонного сока, 70–100 г засахаренного имбиря, 1/2 ч. л. корицы

Творог выложить в застеленный марлей дуршлаг, поставить под пресс на 4–6 ч, чтобы стекла лишняя жидкость. Грецкие орехи насыпать ровным слоем на противень и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 10 мин. За это время их надо 2–3 раза перемешать, чтобы они обжаривались равномерно. Орехи остудить, удалить шелуху и мелко нарезать. Печенье мелко раскрошить. Смешать орехи и печенье, приправить корицей. Мелко нарезать засахаренный имбирь. Отжатый творог протереть через сито. Прогреть вареное сгущенное молоко на водяной бане, чтобы стало более текучим. Смешать творог со сгущенным молоком и лимонным соком. Взбить сливки в пышную пену и аккуратно ввести лопаткой в творожную массу, перемежая с цукатами. Форму для пасхи застелить пленкой или марлей, равномерно распределить творожную массу, уплотняя ложкой. Присыпать слоем крошки печенья с орехами, примять руками, затянуть пленкой, придавить грузом и поставить в холодильник на 24–36 ч. Перед подачей перевернуть пасху на блюдо печеньем вниз, снять пленку, украсить джемом, взбитыми сливками, сметанной глазурью, цукатами и ягодами.

Пасха с киви и виноградным желе

1 кг жирного творога, 500 мл жирных сливок, 150 г сахара, 200 мл виноградного сока, 100 мл холодной воды, 500–600 г киви, 20 г желатина, 1 ст. л. ванильного сахара, 1 яйцо

Желатин замочить, следуя инструкции на упаковке. Творог протереть через сито, смешать с ванильным сахаром и поставить в холодильник. Половину желатина отжать, соединить со сливками и сахаром, нагреть, размешивая, до полного растворения желатина. Смесь процедить, дать ей немного остыть, добавить яйцо и взбить. Охлажденный творог при непрерывном помешивании соединить с теплой сливочной смесью. Форму для пасхи застелить пищевой пленкой, выложить в нее подготовленную массу, разровнять поверхность и убрать в холодильник на 7–8 ч. Смешать виноградный сок, холодную воду и оставшийся желатин. Поставить смесь на огонь и прогреть до кипения. Немного остудить, при этом смесь не должна застыть. Киви очистить, нарезать кружочками, сложить в большую емкость и обдать кипятком, затем обсушить на бумажном полотенце. Пасху вынуть из формы, разрезать мокрым горячим ножом поперек на 3 равные части. Вернуть верхний слой пасхи в форму, разложить часть ломтиков киви и влить половину желе, поставить в холодильник на 20 мин. Затем

положить средний слой пасхи и ломтики киви, влить оставшееся желе, поставить пасху в холодильник еще на 20 мин. Выложить последний слой и выдержать 2 ч. При подаче на стол украсить оставшимися ломтиками киви.

Вареная пасха в хрустящей обсыпке

1,5 кг жирного творога, 500 г жирной сметаны, 200 г сливочного масла, 200 мл жирных сливок, 100 г темного изюма, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 3 яичных желтка, щепотка соли, щепотка корицы, 100–150 г безе, 50 г обжаренных ядер фундука

Творог положить в марлевый мешочек, выложить в дуршлаг или подвесить на 10–12 ч, чтобы стекла сыворотка. Готовый подсушенный творог протереть через сито. Добавить сметану, размягченное сливочное масло (50 г), соль и ванильный сахар. Взбивать миксером творожную смесь около 10 мин. Изюм с корицей потомить с оставшимся сливочным маслом до размягчения (15 мин), дать настояться под крышкой 10 мин. Смешать желтки, сахар и сливки, постоянно помешивая, проварить на водяной бане 12–15 мин до загустения. Добавить творожную массу, поставить в миску с холодной водой, охладить, все время перемешивая в одном направлении. Вмешать изюм, переложить пасху в форму, застеленную марлей, поставить под пресс и поместить в холодильник на 12 ч. Фундук измельчить. Безе разломать на маленькие кусочки, смешать с фундуком. Смесь ровным слоем рассыпать на салфетке и аккуратно обсыпать ею пасху. Для лучшей фиксации немного придавить ореховую смесь руками. Чтобы присыпка лучше держалась, можно предварительно сбрызнуть пасху небольшим количеством сахарного или лимонного сиропа.

Пасха-мороженое

1 л жирных сливок, 100 г апельсиновых цукатов, 100 г сахара, 8 яичных белков, 200 г жидкого меда, 200 г ядер грецких орехов, 100 г светлого изюма

Орехи нарезать. Цукаты и изюм замочить в горячей воде на 10 мин, а затем обсушить. Холодные сливки взбить в крепкую пену и поставить в холодильник. Белки взбить с 30 г сахара в густую пену. Разогреть мед с оставшимся сахаром в течение 3 мин. Размешивая, влить во взбитые белки. Перемешивать, пока смесь полностью не остынет, около 15 мин. Продолжая размешивать, добавить взбитые сливки, затем орехи, изюм и цукаты. Порционные формочки или форму для пасхи застелить фольгой, разложить массу и поставить в морозильник на 2–4 ч. Готовую пасху украсить орехами, цукатами, тертым шоколадом, ягодным сиропом.

Творожная пасха с апельсиновым желе и соусом из кагора

800 г жирного творога, 1 яйцо, 1 ст. л. ванильного сахара, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. апельсиновой цедры, 800 г апельсинов (лучше красных сицилийских), 20 г желатина, 500 мл жирных сливок, 100 мл холодной воды

Для соуса: *400 мл кагора, 200 г сахара, 2 бутона гвоздики, щепотка корицы*

Творог протереть через сито, смешать с цедрой и ванильным сахаром, охладить в течение 30 мин. Всыпать 10–12 г желатина в 4 ст. л. холодной воды, дать набухнуть 10 мин. Сливки и сахар смешать с желатином, довести до кипения на слабом огне; желатин должен раствориться полностью. Процедить смесь через марлю, добавить яйцо и взбить. Охлажденный творог быстро взбить и, непрерывно помешивая, влить в него теплую сливочную смесь. Форму сполоснуть холодной водой, выложить в нее творожную массу, разровнять верх и поставить на холод на 6–8 ч. Из 2 апельсинов выжать сок, остальные тщательно очистить, удаляя семена и белые волокна с мякоти, нарезать тонкими кружочками. Каждый кружочек обсушить бумажным полотенцем от излишков сока. Смешать оставшийся желатин, 100 мл холодной воды и апельсиновый сок, дать желатину набухнуть, затем прогреть смесь до кипения. Остудить, но не допускать застывания желе. Творожный десерт вынуть из формы, разрезать мокрым горячим ножом поперек на 3 равные части. Вернуть слои в форму, перекладывая каждый слой апельсиновыми кружочками. Верхний слой должен быть апельсиновый. Облить пасху подготовленным желе. Вернуть в холодильник на 1–3 ч. Приготовить соус: кагор смешать с сахаром, корицей и гвоздикой, помешивая, довести до кипения, варить на среднем огне 10 мин. Остудить до комнатной температуры. Подавать с пасхой.

Разноцветная пасха

1 кг жирного творога, 600 мл жирных сливок, 3 яичных желтка, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. облепихового варенья или джема, 3 ст. л. густого малинового варенья или джема, 3 ст. л. черничного варенья или джема, 120 г сливочного масла

Творог положить в марлевый мешочек и уложить в дуршлаг или подвесить в прохладном месте над миской на 12 ч, чтобы дать сыворотке стечь. Масло размягчить при комнатной температуре. Освободить творог от марли, протереть через сито или взбить блендером в однородную массу. Сливки взбить в пышную стойкую пену. Желтки по отдельности протереть через сито и взбить с сахаром. Творог, сливки и масло разделить на 3 части. Каждую часть творога смешать с определенным видом варенья или джема, протереть через сито. К подкрашенному творогу добавить взбитые с сахаром желтки, сливки и масло. Хорошо вымешать. Каждую массу поочередно поместить в форму или маленькую деревянную пасочницу, застеленную марлей, выкладывая по одной ложке и плотно ее утрамбовывая. Сверху на форму поставить небольшой гнет и оставить в холодном месте на сутки. Перед подачей творожную пасху вынуть и украсить ягодами.

Пасха карамельная

300–400 г нежирного творога, 2 ст. л. коричневого сахара, 18–20 г желатина, 250 г сливок (жирность 10–15 %), 400 г вареного сгущенного молока

Сливки налить в сотейник, поставить на средний огонь. Когда сливки станут теплыми, отлить в отдельную емкость около 70 мл. Всыпать в них желатин и оставить набухать на 20–30 мин. К остальным сливкам добавить сахар, довести до кипения (но не кипятить), снять с огня. Влить в сотейник со сливками набухший желатин и размешать до полного растворения. Творог протереть через сито или довести блендером до однородного состояния. Добавить к творогу сгущенное молоко в 3 приема, каждый раз вымешивая творожную смесь до однородности. Влить сливки с желатином, еще раз перемешать. Полученную массу уложить в пасочницу, застеленную мокрой марлей, поместить в холодильник на 6–8 ч до полного застывания.

Пасха с мармеладом

700 г сухого некислого творога, 2 ч. л. ванильного сахара, 2 яйца, 70 г сливочного масла, 500 мл жирных сливок, 200 г разноцветного мармелада, 100 г сахарной пудры, щепотка соли

Взбить сливки с половиной сахарной пудры в густую пену. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с оставшейся сахарной пудрой и ванильным сахаром. Белки взбить в пену со щепоткой соли. Творог протереть через сито, смешать с маслом, сливками, желтками. Осторожно ввести взбитые белки. Мармелад нарезать кубиками и добавить в смесь. Форму для пасхи застелить двойным слоем марли, выложить в нее массу. Края марли завернуть внутрь. Сверху положить гнет. Поставить в холодильник на 10–12 ч. Готовую пасху украсить джемом, цукатами, взбитыми сливками, свежими ягодами, листиками мяты или мелиссы.

Лимонная пасха из маскарпоне

500 г маскарпоне, 100 г ванильного мороженого, 120 г лимона, 4 ст. л. сахара, 20 г желатина

Лимон тщательно вымыть, нарезать тонкими кружочками, выложить их в глубокую тарелку, посыпать сахаром, накрыть и дать постоять 20–30 мин. Мороженое положить в миску, дать ему растаять. Отделить 2–3 ст. л. мороженого, перелить в чашку или стакан. Всыпать в сотейник желатин, залить водой, дать набухнуть 20–30 мин. Прогреть, помешивая, на слабом огне, до полного растворения желатина. Влить желатиновый раствор в растаяв-

шее мороженое, размешать и процедить через сито, чтобы избавиться от нерастворившегося желатина. Кружочки лимона вместе с сахаром откинуть на дуршлаг, сильно отжать, выделившийся сок добавить к маскарпоне, перемешать. Добавить к сыру смесь мороженого с желатином, перемешать. Форму для пасхи застелить марлей, выложить в нее сырную массу, поместить в холодильник на 6–8 ч до полного застывания.

Пасха с шоколадом и орехами

1 кг творога, 200 г густой сметаны, 70 г сливочного масла, 1 ст. л. лимонной цедры, 150 г горького шоколада, 150 г очищенных ядер орехов (любых), 250 г сахарной пудры

Шоколад натереть на терке, смешать с сахарной пудрой. Орехи немного поджарить и нарезать. Творог обернуть марлей и уложить в дуршлаг на 4–8 ч, чтобы стекла лишняя жидкость. Затем протереть творог через сито или довести в блендере до однородного состояния и растереть с размягченным сливочным маслом. Добавить сметану, шоколадно-сахарную смесь, цедру и орехи, тщательно перемешать. Форму для пасхи выстелить марлей или другой натуральной тонкой тканью, выложить творожную массу, накрыть свободными краями. Сверху поместить гнет. Поставить форму в холодильник на 10 ч. Готовую пасху выложить на блюдо, украсить орехами и шоколадом.

Пасха «Щедрая»

500 г жирного творога, 200 г густой сметаны, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 100 г вяленой клюквы, 100 г светлого изюма, 1 ст. л. лимонной цедры, щепотка ванилина, 100 г миндаля

Дуршлаг накрыть сложенной в 2–3 слоя марлей, выложить творог и дать стечь сыворотке. Подсушенный творог протереть через сито, уложить в большую кастрюлю с толстым дном. Перемешать с яйцами, сметаной и размягченным маслом. Поставить кастрюлю на слабый огонь. Подогревать, непрерывно помешивая. Когда смесь станет горячей, снять кастрюлю с огня и, продолжая помешивать, остудить до комнатной температуры. Добавить в смесь сахар, ванилин, поджаренный и очищенный от шелухи миндаль, клюкву, цедру и изюм. Тщательно перемешать творожную массу, чтобы наполнители распределились равномерно. Форму для пасхи застелить марлей, выложить творог, накрыть краями марли и поставить гнет. Поместить форму в холодильник на сутки. Готовую пасху выложить на блюдо, украсить ягодами, мармеладом, взбитыми сливками.

Пасха карамельно-шоколадная

1,25 кг творога, 250 г сливочного масла, 100 г коричневого сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 400 г сгущенного молока, 150 г темного шоколада, 250 г густой сметаны

Сливочное масло размягчить при комнатной температуре. Шоколад натереть на крупной терке или нарезать ножом не слишком мелко. Творог протереть через сито, соединить со сливочным маслом, сахаром и ванильным сахаром, тщательно перемешать. Добавить сметану, сгущенное молоко и тертый шоколад. Еще раз перемешать. Форму для пасхи или дуршлаг застелить марлей, выложить творожную массу, накрыть краями марли. Сверху положить гнет и поставить в холодильник на сутки. Перед подачей на стол переложить пасху на блюдо, снять марлю. Украсить свежими или консервированными ягодами, шоколадной глазурью.

Красная пасха с курагой и цедрой

500 г густой сметаны, 1 л кефира, 1 яичный желток, 300 г апельсинов, 1 л ряженки, 4 ст. л. сахарной пудры, 100 г кураги, 150 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара

Курагу вымыть, положить в кастрюлю с небольшим количеством горячей воды, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Сразу же снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться. Апельсины тщательно вымыть, обсушить. С помощью овощечистки снять тонкий слой цедры и нарезать ее тонкой соломкой. Влить в кастрюлю 150 мл воды, всыпать сахарную пудру и довести до кипения. Добавить цедру и варить на среднем огне 15–20 мин. Снять с огня, дать цедре остыть в сиропе, затем переложить шумовкой на блюдо. В чистую кастрюлю влить ряженку, кефир, добавить сметану и желток. Перемешать и поставить смесь на несильный огонь. Нагревать, помешивая, до тех пор, пока не отделится сыворотка. Снять с огня, дать постоять 20–30 мин, затем откинуть творожную массу на мелкое сито, выложенное 2–3 слоями марли. Когда вся лишняя жидкость стечет, протереть массу через дуршлаг. Добавить ванильный и обычный сахар, перемешать. Курагу нарезать небольшими кусочками. Ввести в творожную массу вместе с апельсиновой цедрой. Форму для пасхи застелить пищевой пленкой, сделать несколько отверстий, чтобы лишняя жидкость могла стекать. Выложить творожную массу на пленку, накрыть краями пленки, установить гнет и поставить на 8–10 ч в холодильник. Готовую пасху украсить по вкусу.

Пасха с секретом

1 кг жирного творога, 400 г масла, 2 ст. л. вареного сгущенного молока, 300 г сахарной пудры, 300 мл жирных сливок, 10 вареных яичных желтков, шоколадное яйцо («Киндер-сюрприз» или подобное)

Творог положить в марлевый мешочек. Мешочек подвесить в прохладном месте над миской и оставить на 12 ч, чтобы дать сыворотке стечь. Освободить творог от марли и вместе с вареными желтками протереть через сито. Размягченное при комнатной температуре сливочное масло взбить миксером с сахарной пудрой, добавить к творогу, перемешать. Ввести взбитые в пышную пену сливки, аккуратно вымешать, отложив 1 ст. л. получившейся массы. Переложить пасху в марлю, завязать свисающие концы, сформировав узелок, подвесить в холодном месте на 3–4 ч. Отложенную творожную массу смешать с 1 ч. л. вареного сгущенного молока и наполнить получившимся кремом обе половинки шоколадного яйца. Аккуратно их соединить. Пасху освободить от марли, в нижней части с помощью вилки или ножа сделать углубление, в которое вложить шоколадное яйцо. Залепить дно пасхи с помощью вынутой массы. Переложить в форму или пасочницу и поставить в холодильник на 7–8 ч. Перед подачей украсить оставшимся вареным сгущенным молоком.

Куличи

Кулич по старинному рецепту

3 кг муки, 1 л молока, 500 г сливочного масла, 1 яйцо, 30 яичных желтков, 15 яичных белков, 150 г дрожжей, 1 кг сахара, 1 кг изюма, 1 ст. л. ванилина, 100 мл коньяка, соль

Для глазури: *2 яичных белка, 2 стакана сахара, 1 ст. л. лимонного сока*

3 ст. л. муки развести стаканом молока. Остальное молоко поставить на огонь. Когда молоко закипит, влить тонкой струйкой смесь муки с молоком. Постоянно помешивая, довести до кипения. Отставить для охлаждения. Дрожжи развести в молоке, добавить 1 ст. л. сахара, соль, яйцо. Влить в теплое заварное тесто. Хорошо вымешать и поставить в теплое место на 2 ч. Всыпать половину сахара в желтки, половину – в белки. Взбить отдельно. Масло растопить и отставить для остывания. Изюм перебрать, замочить в теплой воде, откинуть на дуршлаг и обсушить. В подошедшую опару влить теплое масло, взбитые желтки и все хорошо перемешать. Всыпать немного просеянной муки, постоянно размешивая. Добавить взбитые белки, смешать, снова добавить муку. Высыпать изюм, ванилин, добавить коньяк и перемешать. Небольшими порциями досыпать муку. Месить тесто, пока оно не будет отставать от стенок кастрюли. Накрыть чистым полотенцем и укутать теплым одеялом. Поставить в теплое место подходить на 5–6 ч. Через 4 ч, когда тесто подойдет, обмять его и снова накрыть. Смазать формы свежим смальцем или сливочным маслом, на дно положить пергаментную бумагу, тоже смазать ее жиром. Рабочую поверхность смазать растительным маслом, выложить на нее тесто, разделить его на кусочки. Тесто класть в формы в таком количестве, чтобы оно занимало не более 1/3 формы. Поставить в теплое место, чтобы подошло. Выпекать в духовке 30 мин при температуре 180 °С. В это время приготовить глазурь, тщательно взбив белки, сахар и лимонный сок. Остывшие куличи посыпать сверху картофельным крахмалом и покрыть глазурью. Украсить присыпками по вкусу.

Кулич весенний

3 кг муки, 800 мл молока, 100 г дрожжей, 10 яичных желтков, 200 г масла, 200 г сметаны, 800 г сахара, 2 ч. л. ванилина, 400–500 г изюма

Для глазури: *1 яичный белок, 200 г сахара, щепотка соли*

Нагреть молоко до комнатной температуры, добавить 200 г сахара, дрожжи. Небольшими порциями ввести 1/3 нормы муки в смесь из молока и дрожжей. Тесто должно получиться как на блины, без комков. Поставить опару в теплое место на 30 мин. Затем положить оставшиеся ингредиенты и замесить тесто. Добавить в тесто промытый и обсушенный изюм. Его предварительно можно немного присыпать мукой и перемешать – тогда в тесте вокруг ягод не будут образовываться пустоты. Оставить тесто подходить на 1 ч. На дно форм положить промасленный пергамент, смазать формы жиром. Сформовать из части теста

шарик и положить его в форму. Тесто должно занять 1/3 формы. Поставить в теплое место, чтобы тесто подошло в 2 раза. Выпекать в духовке при температуре 180 °С. Белок со щепоткой соли и 200 г сахара взбить в пышную пену и украсить глазурью верх куличей.

Кулич традиционный

1 кг муки, 100 г дрожжей, 2 стакана молока, 6 яиц, 300 г сливочного масла, 400 г сахара, щепотка соли, 300 г изюма, 1 ч. л. ванилина

Дрожжи распустить в теплом молоке, добавить 2 ст. л. сахара, соль и половину нормы муки. Вымесить тесто, чтобы не было комков, поставить в теплое место подходить. Когда тесто поднимется, добавить желтки, растертые с оставшимся сахаром, ванилин, растопленное сливочное масло, взбитые в пену белки и остальную муку. Вымесить тесто так, чтобы оно отставало от рук. Опять поставить в теплое место для созревания. Когда тесто увеличится в 2–2,5 раза, добавить промытый и просушенный изюм. Тесто перемешать с изюмом и разложить в подготовленные формы. Верх куличей смазать взбитым желтком. Поставить в духовку, выпекать при 180–200 °С в течение 40 мин. Украсить по вкусу.

Кулич лимонный с орехами

1 кг муки, 500 мл молока, 100 г дрожжей, 400 г сахара, 5 яиц, 300 г сливочного масла, 180 г ядер грецких орехов, 1 ст. л. лимонной цедры, 150 г изюма, 1 ст. л. ванильного сахара, щепотка соли

В теплое молоко положить дрожжи, 100 г сахара, хорошо размешать, всыпать муку и замесить жидкое тесто; накрыть полотенцем и поставить в теплое место. В поднявшуюся опару добавить 5 желтков, взбитых со 100 г сахара. Взбить белки с оставшимся сахаром. Добавить растопленное масло, тертую цедру лимона, орехи, изюм, соль, взбитые белки, ванильный сахар. Тщательно вымесить тесто. При необходимости добавить муку. Формы для выпекания смазать смальцем, дно застелить пергаментной бумагой, которую тоже смазать жиром. Тесто выложить в подготовленные формы и дать ему подойти. Смазать верх теста желтком и посыпать молотыми орехами. Выпекать 30 мин при температуре 180 °С. Остудить, не вынимая из формы. Покрыть белой глазурью из взбитого с сахаром белка и украсить разноцветными присыпками.

Кулич «Бабушкин»

1,5–1,6 кг муки, 100 г дрожжей, 750 мл молока, 750 г сахара, 500 г сливочного масла, 7 яиц, изюм, ванилин, ром, цукаты по вкусу

Развести дрожжи в теплой воде. Смешать с небольшим количеством муки и дать опаре подняться в теплом месте. Растереть размягченное масло, растереть желтки с сахаром, смешать, затем соединить с поднявшейся опарой и добавить оставшуюся муку, понемногу вливая молоко, чтобы тесто получилось достаточно густым, но его было удобно вымешивать. Добавить в тесто ванилин, ром, изюм, цукаты и тщательно месить руками около часа, чтобы тесто стало упругим и изюминки отскакивали от него. Затем ввести взбитые белки и дать тесту опять подняться. Готовое тесто разложить по формам и выпекать в духовке при температуре 170–180 °С – формы необходимо выложить промасленной бумагой и наполнять тестом на 1/2 – 2/3 объема. Когда куличи испекутся, дать им остыть в форме, затем осторожно вынуть и дать окончательно остыть на мягкой поверхности, чтобы не помялись. Готовые куличи покрыть глазурью или посыпать сахарной пудрой.

Кулич «Ароматный»

1 кг муки, 40–50 г дрожжей, 350 мл молока, 6 яиц, 300 г сливочного масла или маргарина, 300–400 г сахара, 150 г изюма, 50 г цукатов, 50 г миндаля, щепотка ванилина, соль

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить половину просеянной муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить опару в теплое место. Когда ее объем увеличится вдвое, посолить, добавить желтки, растертые с сахаром и ванилином, масло и тщательно перемешать. Осторожно ввести взбитые белки и оставшуюся муку. Тесто должно получиться не очень густым, тщательно вымешанным и хорошо отставать от стенок посуды. Накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место. Когда оно увеличится в объеме вдвое, добавить промытый и обсушенный изюм, цукаты, очищенный от шелухи и мелко нарезанный миндаль. Тесто осторожно перемешать и выложить в формы. Для получения пышного кулича форму нужно наполнить на 1/3 высоты, для более плотного – на 1/2 высоты. Готовые куличи остудить, посыпать сахарной пудрой или покрыть белковой глазурью.

Кулич «Изюминка»

650–750 г муки, 20 г дрожжей, 160 г сливочного масла, 100 г сахара, 5–6 яиц, 100 мл молока, 80–100 г изюма, щепотка соли, ванилин по вкусу

Для опары 1/3 муки смешать с теплой водой в соотношении 1:1. Дрожжи развести в 100 мл молока, ввести их в опару и оставить для брожения при температуре 29–30 °С на 1,5 ч. Масло, яйца, сахар, соль, ванилин растереть до получения однородной массы, добавить перебранный и промытый изюм. Замесить с оставшейся мукой тесто и выложить в смазанные маслом цилиндрические формы так, чтобы оно заняло не более 1/4 формы, оставить на расстойку в теплом месте. Когда тесто увеличится в объеме в 2–2,5 раза, поставить куличи в разогретую духовку и выпекать около 1 ч при температуре 180–200 °С. Готовые куличи охладить, вынуть из формы, выдержать не менее 8 ч; после этого их можно пропитать сиропом, верх покрыть глазурью или смазать повидлом и присыпать сахарной пудрой.

Кулич «Царский»

1,2–1,4 кг муки, 50 г дрожжей, 600 мл сливок, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 15 яичных желтков, 10 зерен кардамона, 1 мускатный орех, 50 г миндаля, 100 г цукатов, 100 г изюма

Дрожжи развести в 200 мл сливок, добавить половину муки. Полученную густую опару поставить в теплое место для брожения. Когда опара поднимется, ввести растертые с маслом и сахаром желтки, оставшиеся сливки, оставшуюся муку, растертые кардамон и мускатный орех, нарезанный миндаль, мелко нарезанные цукаты, промытый и обсушенный изюм. Тесто хорошо вымесить и оставить подниматься на 1,5–2 ч. Затем снова вымесить, переложить в смазанные маслом и посыпанные толчеными сухарями высокие формы, наполняя их до половины. Дать тесту подняться до 3/4 высоты формы и поставить для выпечки в духовку, разогретую до 180–190 °С.

Кулич сливочный

700–750 г муки, 100 г дрожжей, 300 мл сливок, 200 г сахара, 250 г сливочного масла, 8 желтков, 150 г ядер грецких орехов, 150 г изюма, 1 ч. л. соли, 1/3 ч. л. ванилина, цукаты по вкусу

Дрожжи развести в подогретых сливках, добавить половину нормы муки и поставить опару в теплое место. Тем временем растереть желтки с сахаром, добавить размягченное масло, все вместе растереть добела. Перебрать и тщательно промыть изюм. Когда опара подойдет, добавить в нее масляно-желтковую смесь, изюм, мелко нарезанные ядра грецких орехов и цукаты. После этого всыпать соль и оставшуюся муку, ванилин, хорошо вымесить и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2–2,5 раза, обмять его, снова вымесить и дать подойти 2-й раз. Сформовать из теста небольшие булочки. Формы смазать растительным или сливочным маслом, дно и стенки выстелить двойным слоем промасленной бумаги, выложить в них булочки из теста. Для того чтобы кулич получился более пышным и воздушным, форму заполнять на 1/3 высоты, а если вы хотите, чтобы кулич получился плотным, – на 1/2. Поставить подготовленные формы в теплое место на 1 ч, а затем на 60–70 мин – в духовку, разогретую до 200–220 °С. Готовым куличам дать постоять в формах, а потом осторожно вынуть, чтобы они не помялись, и дать полностью остыть. Посыпать сахарной пудрой или покрыть глазурью.

Кулич по-польски

1,5 кг муки, 50 г свежих дрожжей, 200–250 мл молока, 400 мл сливок, 10 яиц, 800 г сахара, ванилин, мускатный орех по вкусу

Горячее молоко, горячие сливки и 600 г муки тщательно размешать, дать массе остыть до температуры 35–40 °С. Добавить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и 2 яйца, перемешать и, прикрыв тесто хлопковой или льняной салфеткой, поставить в теплое место на расстойку. Когда опара поднимется, добавить растертые добела с половиной сахара 8 желтков и взбитые с оставшимся сахаром в стойкую пену 8 белков. Перемешать плавными движениями сверху вниз. Ввести оставшуюся муку и, поставив в теплое место, дать тесту подняться. Затем тесто тщательно выбить, выложить в смазанные маслом и посыпанные мукой формы, заполнив их на 1/2 объема. Дать тесту подняться в формах и выпекать в духовке при температуре 180–190 °С до готовности.

Кулич миндальный

900 г муки, 50–70 г свежих дрожжей, 400–450 мл молока, 5 яиц, 250 г сахара, 300 г сливочного масла, 200 г очищенного и измельченного миндаля, цедра 1 лимона, 150 г изюма, соль по вкусу

Молоко вскипятить и охладить до температуры 40–45 °С. В небольшой части молока развести дрожжи, всыпать часть муки, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить взбитые с сахаром желтки, теплое растопленное масло, оставшееся молоко, тертую цедру лимона, 2/3 измельченного миндаля, изюм, соль. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки, всыпать оставшуюся муку и тщательно вымесить тесто. Выложить тесто в обильно смазанные маслом и посыпанные мукой формы, дать подойти, смазать куличи сверху желтком, посыпать оставшимся измельченным миндалем. Выпекать подошедшие куличи в духовке при температуре 180 °С до готовности. Украсить по вкусу.

Кулич сырный с шоколадом

5 желтков сваренных вкрутую яиц, 200 г сливочного масла, 400 г творога, 50–70 мл густых сливок, 180 г сахара, ванилин по вкусу, 50 г шоколада

Вареные желтки растереть с маслом, добавить протертый до пюреобразного состояния творог, тщательно перемешать. Добавить сливки, сахар, ванилин, тертый шоколад. Тща-

тельно вымешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности.

Кулич скорый

900 г муки, 100 г дрожжей, 400 мл теплого молока, 10 яичных желтков, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 100 г изюма, соль по вкусу

Дрожжи развести в теплом молоке, вылить в просеянную муку, добавить желтки, растопленное масло, сахар, подготовленный изюм и соль. Замесить тесто, поставить в тепло, дать подойти, тщательно обмять и дать подойти 2-й раз. Формы для куличей застелить промасленным пергаментом, присыпать сухарями, выложить тесто. Формы наполнить на 1/2 объема. Дать тесту подойти в формах. Выпекать куличи в духовке при температуре 180 °С. Приготовить глазурь из белков, взбитых с сахаром, и смазать остывшие куличи.

Кулич заварной

600–700 г муки, 100 г дрожжей, 400–500 мл молока, 100 г сливочного масла, 60–80 г сахара, 15 яичных желтков, 4 яичных белка

Стакан муки заварить стаканом молока. Массу охладить, добавить растертые добела с сахаром желтки, разведенные в оставшемся молоке дрожжи, теплое растопленное масло и всыпать оставшуюся муку. После этого добавить хорошо взбитые белки. Тесто тщательно вымесить и поставить в теплое место, чтобы подошло. Формы смазать сливочным маслом или смальцем и посыпать молотыми сухарями. Хорошо подошедшее тесто разложить в подготовленные формы, заполняя их на 1/4 объема, и дать ему подняться. Поставить формы в духовку, разогретую до 180–200 °С, на 30–40 минут.

Банановый кулич без дрожжей

220 г муки, 2 яйца, 50 мл воды, 200 г сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. соды, 75 г сливочного масла, 400 г бананов, 50 г изюма, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли

Размягченное масло растереть с сахаром и ванильным сахаром, слегка посолить, добавить яйца, все слегка взбить. Бананы пюрировать, добавить воду и перемешать, чтобы получилось однородное пюре без комков. В пюре ввести сахарно-масляную яичную смесь, перемешать. Смешать муку с разрыхлителем и содой, ввести в банановую смесь. В тесто добавить предварительно замоченный и обсушенный изюм, по желанию предварительно обваляв его в небольшом количестве муки. Заполнить тестом смазанные маслом формы на

3/4 объема и выпекать в духовке при 180 °С около 40 мин до сухой зубочистки. Готовые куличи покрыть белковой глазурью или посыпать сахарной пудрой.

Творожный кулич на соде

400 г муки, 4 яйца, 300 г сахара, 150 г сливочного масла, 150 г изюма, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. соды, 400 г творога, 1 ч. л. ванильного сахара

Изюм замочить в воде, промыть, обсушить. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром в крепкую пену. Добавить творог. Если творог зернистый, то предварительно нужно протереть его через сито или измельчить с помощью блендера в однородную пастообразную массу. Ввести в смесь размягченное масло, лимонный сок с содой, затем муку и изюм. Формочки смазать маслом, присыпать мукой или манной крупой, разложить тесто, заполняя 2/3 формы. Отправить в разогретую до 180 °С духовку на 45–50 мин. Выпекать до сухой зубочистки, украсить по вкусу.

Кулич с цукатами, изюмом и орехами

2–2,5 кг муки, 100 г свежих дрожжей, 1 л молока, 10 яичных белков, 12 яичных желтков, 300 г сливочного масла, 200–250 г маргарина, 200 г сметаны, 400 г сахара, 200 г светлого изюма, 150 г очищенных ядер орехов, 100 г цукатов, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. ванильного сахара

Приготовить опару: в теплом молоке растворить дрожжи, добавить 2 ст. л. сахара и 300 г муки, перемешать, накрыть полотенцем и оставить на 30 мин в теплом месте. Сливочное масло и маргарин растопить. Желтки растереть с сахаром до образования белой пены. В опару добавить желтки, сметану, размягченное масло и маргарин, соль и ванильный сахар. Хорошо перемешать, добавить половину муки, вымесить, накрыть полотенцем и отставить на расстойку. Охлажденные белки взбить со щепоткой соли. Осторожно вмешать их в поднявшееся тесто. Ввести оставшуюся муку, хорошо вымесить, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте. Добавить в тесто запаренный и обсушенный изюм, нарезанные цукаты и орехи, еще раз вымесить тесто и оставить для подъема. Формы для выпечки куличей смазать маслом, присыпать мукой, выложить в них тесто на 1/2 объема. Оставить на 20 мин в теплом месте. Выпекать 40–60 мин при температуре 180 °С. Смазать верхушки куличей взбитым с сахаром белком, посыпать разноцветной посыпкой.

Кулич «Простой»

1,3 кг муки, 50 г свежих дрожжей, 500 мл молока, 6 яиц, 200 г масла, 250–300 г сахара, 250–300 г изюма, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли

Молоко немного подогреть, растворить в нем дрожжи. Добавить 500 г муки, хорошо размешать. Поставить в теплое место, накрыть полотенцем. Опара должна увеличиться вдвое (потребуется около 30 мин). Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром добела. Белки взбить со щепоткой соли в стойкую пену. В готовую подошедшую опару добавить растертые желтки и перемешать, затем ввести размягченное масло и снова перемешать. В последнюю очередь добавить взбитые белки и снова вымесить тесто. Добавляя порциями в смесь просеянную муку, вымесить, выложить в большую емкость и поставить в теплое место на расстойку (40–60 мин). В готовое тесто добавить изюм, вымешать еще раз, дать подняться. Разделить тесто на части по количеству форм и выложить в формы для выпекания. Дно форм следует смазать маслом, а бока не смазывать. Формы наполнить тестом на 1/3, поставить на противень и накрыть салфеткой. Через 10–15 мин, когда тесто подойдет, его нужно поставить в духовку, разогретую до 120 °С. При этой температуре выпекать куличи 10 мин. Затем увеличить температуру в духовке до 180–190 °С и выпекать до готовности. Готовые куличи извлечь из духовки и 10 мин дать постоять на столе. Смазать еще горячие куличи лимонной глазурью, дать им остыть и аккуратно вынуть из формы.

Кулич ореховый

1–1,2 кг муки, 50 г свежих дрожжей, 300–320 мл молока, 5–6 яиц, 300 г сливочного масла, 300 г сахара, щепотка соли, 100 г ядер грецких орехов, 100 г очищенного поджаренного арахиса, 50–70 г фундука или кешью, ванилин и кардамон по вкусу

В стакане теплого молока развести 30 г дрожжей, посолить, добавить растертые с сахаром желтки, растопленное, но не горячее сливочное масло и взбитые в густую пену белки. Всыпать 400 г муки, хорошо размешать, накрыть полотенцем и оставить на ночь в теплом месте. Утром в 100 мл молока развести 20 г дрожжей, влить в тесто, всыпать 600–700 г муки, добавить ванилин и растертый кардамон, тщательно вымесить тесто и снова поставить в тепло. Когда объем теста увеличится вдвое, всыпать не слишком мелко нарезанные орехи и арахис. Тесто перемешать, накрыть влажной салфеткой и дать ему отдохнуть 10–15 мин. Разложить тесто в смазанные маргарином формы, дно которых покрыть промасленной бумагой. Формы заполнить на 1/2 – 1/3 высоты, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто займет 2/3 высоты форм, смазать верх куличей желтком и очень осторожно поставить в разогретую до 170–180 °С духовку на 50–60 мин. Формы время от времени осторожно поворачивать, но не ранее чем через 20–25 мин. Чтобы верх не подгорел, накрыть его смоченной водой бумагой или фольгой. Формы не должны стоять впритык друг

к другу. Готовые куличи немного охладить, а затем аккуратно вытряхнуть из форм, присыпать сахарной пудрой или покрыть сахарной помадкой.

Кулич «Идеальный»

3 кг муки, 100 г свежих дрожжей, 1 л молока, 10 яиц, 800–900 г сахара, 500 г маргарина, 2 ст. л. ванильного сахара, 200 г изюма, соль и корица по вкусу, 30–50 мл водки

Приготовить опару. В теплое молоко добавить дрожжи, 200 г сахара, 3 ст. л. муки, перемешать и оставить на 1 ч в теплом месте. Затем добавить к опаре яйца, сахар, размягченный маргарин, соль, ванильный сахар, промытый и подсушенный изюм, корицу, водку. Все тщательно перемешать. Затем небольшими порциями ввести в смесь просеянную муку, замесить тесто. Оно должно быть немного влажным, лишь слегка липнуть к рукам. Оставить тесто на 1 ч в теплом месте без сквозняков, накрыв полотенцем. Тесто должно увеличиться вдвое. Приготовить формы для куличей – смазать маслом и застелить дно и бока пергаментом. Руками, смазанными маслом, разделить тесто на куски, скатать шары и разложить по формам. Тесто должно занимать не более 1/2 объема формы. Дать тесту подняться в формах. Выпекать в духовке при температуре 180–200 °С. Первые 15–20 мин духовку желательно не открывать! Готовые куличи вынуть из духовки и уложить в формах на бок. Из форм куличи вынимать, когда остынут. Украсить готовые куличи по вкусу.

Пасхальный кулич на заварном тесте

2,2–2,5 кг муки, 160 г свежих дрожжей, 850 мл молока, 9 яиц, 300 г сливочного масла, 300 г топленого масла, 900 г сахара, 1 ч. л. соли, 300 г изюма, 1 ст. л. лимонной цедры, 1 ч. л. ванилина, 1 ст. л. апельсиновой цедры, 1 ст. л. растительного масла

Приготовить тесто. Вскипятить 750 мл молока с 300 г сливочного масла. Постепенно всыпать 450 г муки, хорошо размешать и остудить. Приготовить опару: смешать дрожжи, 100 мл молока и 1 ст. л. сахара. Дать подойти. Опару смешать с заварным тестом, добавить по очереди 9 желтков, топленое масло, 1 ст. л. растительного масла, соль, 9 яичных белков, взбитых с сахаром. Всыпать муку и замесить мягкое тесто. Оставить в теплом месте, накрыв полотенцем. Тесто должно увеличиться в объеме в 2–3 раза. Затем в тесто добавить изюм, цедру и ванилин. Формы застелить промасленным пергаментом, заполнить тестом до половины и дать тесту подняться. Выпекать при температуре 180–200 °С до готовности. Готовые куличи остудить, осторожно вынуть из формы и покрыть белковой глазурью.

Кулич (рецепт для начинающих кулинаров)

500 г муки, 3 ч. л. «быстрых» дрожжей, 150 мл теплого молока, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 4 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соли, 100 г цукатов, 1 яичный желток

Яйца взбить с сахаром, добавить теплое молоко, масло, соль, муку, дрожжи и ванильный сахар. Получится жидкое тесто. Оно должно быть однородным, без комков. Замешенное тесто вылить в смазанную маслом форму, заполнив только 1/3 объема. Поставить форму в теплое место (можно в слабо разогретую духовку с открытой дверцей). Тесто будет быстро подниматься. Вынуть форму из духовки, дать тесту еще подойти (всего на расстойку потребуется не менее 40 мин). Затем прогреть духовку до 200 °С, поставить в нее форму с тестом и выпекать до готовности. Покрыть белковой глазурью или помадкой из сахарной пудры и лимонного сока.

Кулич на сметане

3,5 кг муки, 250 г дрожжей, 1 л молока, 1,5 кг сахара, 600 г сливочного масла, 350 г сметаны, 20 яиц, 1 ч. л. ванилина, 1 ч. л. соли (с горкой), 200 г изюма, 200 г мака, растительное масло

Приготовить опару. В 700 мл теплого молока растворить дрожжи, добавить 3 ст. л. сахара и 450 г просеянной муки. Оставить в теплом месте на 1–2 ч. Тем временем приготовить заварное тесто. В 300 мл кипящего молока заварить 170 г муки. Когда смесь немного остынет, добавить поочередно 4 яйца. У оставшихся яиц (16 шт.), отделить белки от желтков. Желтки растереть добела с 700 г сахара. Белки лучше на это время поставить в холодильник. К желткам добавить сметану, растопленное сливочное масло и соль. Ввести желтковую смесь и заварное тесто в опару. Взбить белки в крепкую пену и добавить в тесто. Перемешивать ложкой или лопаткой снизу вверх, медленно и в одном направлении, пока все белки не растворятся и тесто не станет однородным. Оставить тесто на 3–4 ч в тепле на расстойку. За это время тесто поднимется 1 раз, потом опустится. После того как тесто опустится, оно будет просто пузыриться. Через 3,5–4 ч добавить в тесто еще 800 г сахара и ванилин. Затем ввести просеянную муку и вымесить эластичное тесто. Время вымешивания – около 40 мин. Через 20–30 мин вымешивания добавить в тесто изюм. Предварительно часть теста нужно отделить, добавить в него мак и перемешать до получения однородной массы. Маковое тесто ввести в общую смесь и тщательно вымесить. Дать тесту подойти, разделить на части и разложить в формы для выпекания, застеленные промасленным пергаментом. Оставить тесто в формах на расстойку на 20–25 мин. Духовку разогреть до 180 °С и поставить куличи в духовку. Выпекать до готовности. Вынимать куличи из формы, когда они немного остынут. Украсить по вкусу.

Кулич из александрийского теста

2,5 кг муки, 150 г свежих дрожжей, 1 л топленого молока, 1 кг сахара, 500 г сливочного масла, 10 яиц, 3 яичных желтка, 200 г изюма, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. ванильного сахара, 2 ст. л. рома или коньяка

В теплом молоке растворить дрожжи. Яйца слегка взбить венчиком, размягченное масло нарезать кусочками и добавить к яйцам. Всыпать сахар и влить молоко с растворенными дрожжами. Перемешать смесь, накрыть емкость пленкой и поставить в теплое место на 8–12 ч. После этого добавить в опару соль, ванильный сахар, ром и изюм. Сверху просеять муку, по частям вмешивая ее в тесто. Руки надо периодически смазывать растительным маслом. Получится мягкое, вязкое, липкое тесто, немного гуще, чем на оладьи. Накрыть тесто и поставить на расстойку в теплое место на 1–2 ч. Формы для куличей смазать маслом, на дно положить пергамент. Разложить тесто по формам, заполняя их на 1/3 объема, подождать, пока оно не займет 3/4 высоты форм, и поставить в предварительно разогретую до 180 °С духовку. Выпекать до готовности. Куличи извлечь из духовки, вытряхнуть из форм и дать остыть на решетке. Украсить, как подскажет фантазия.

Пасхальный кулич без дрожжей со сливочным сыром

300 г муки, 400 г сливочного сыра, 150 мл жирных сливок, 75 г белого шоколада, 1 ст. л. коньяка, 1 ч. л. лимонной цедры, 4 яйца, 1 ст. л. разрыхлителя теста, щепотка ванилина, 450 г сахарной пудры, 100 г изюма

Сливочный сыр взбить с 100 мл сливок. Нагреть 50 мл сливок и растопить в них шоколад, нарезанный на кусочки. Добавить растопленный шоколад, ванилин и коньяк к сырной смеси и тщательно взбить полученную массу. Яйца взбить до увеличения в объеме вдвое и, не переставая взбивать, ввести половину сахарной пудры. Взбивать не менее 10 мин. Соединить сырную и яичную массы, взбить, затем добавить цедру и перемешать. В 2–3 приема ввести муку, просеянную с разрыхлителем, перемешать лопаткой, а затем быстро взбить миксером. Готовое тесто будет немного жидким. Обвалять изюм в 1 ст. л. муки и соединить с тестом. Форму смазать маргарином, присыпать мукой и заполнить ее тестом на 2/3. Выпекать в прогретой до 180 °С духовке 35–40 мин. Украсить по желанию.

Праздничная выпечка

Ватрушки с салями и сыром

1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *300 г салями, 150 г сыра, 3 вареных яйца, зелень укропа, соль и специи по вкусу*

В теплом молоке развести дрожжи. Яйца взбить с сахаром и солью. Сливочное масло растопить и охладить до комнатной температуры. Яйца и масло ввести в молочно-дрожжевую смесь, перемешать до однородности. Небольшими порциями всыпать муку. Вымешивать тесто руками, чтобы оно стало мягким, нежным и отставало от рук. Готовое тесто скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2–3 ч. Затем выложить на стол, дать постоять 30–40 мин. Сыр натереть на крупной терке, добавить рубленые яйца, зелень укропа, соль и специи, перемешать. Салями нарезать тонкими кружочками. Из теста сформовать небольшие шарики, оставить подойти, затем сделать из них заготовки для ватрушек с углублением в центре. В каждое углубление положить сырную начинку, накрыть кружочком салями. Выложить изделия на противень, дать им постоять 10 мин, смазать яйцом и выпекать при температуре 180 °С.

Рулет с печеночным паштетом

1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *600 г печеночного паштета, 1 крупная луковица, 6–8 веточек петрушки, 2 ст. л. растительного масла, кориандр и тмин по вкусу*

Приготовить опару для теста. Для этого в теплом молоке развести дрожжи. Яйца взбить с сахаром и солью. Сливочное масло растопить и охладить до комнатной температуры. Яйца и масло ввести в молочно-дрожжевую смесь, перемешать до однородности. Небольшими порциями всыпать муку. Вымешивать тесто руками, чтобы оно стало мягким, нежным и отставало от рук. Готовое тесто скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2–3 ч. Затем выложить на стол, дать постоять 30–40 мин. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Снять с огня, остудить. Печеночный паштет соединить с обжаренным луком и мелко нарезанной зеленью. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 20–25 см. Выложить на него ровным слоем начинку, свернуть в рулет. Уложить на посыпанный мукой противень, дать постоять 10 мин, смазать яйцом, посыпать кориандром, тмином и выпекать при температуре 180 °С до образования золотистой корочки.

Ватрушки с зеленым луком и яйцом

1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *8 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 4 вареных яйца, 100 г сыра, 2 ст. л. майонеза или сметаны, зелень и соль по вкусу*

Приготовить опару. В теплом молоке развести дрожжи. Яйца взбить с сахаром и солью. Сливочное масло растопить и охладить до комнатной температуры. Яйца и масло ввести в молочно-дрожжевую смесь, перемешать до однородности. Небольшими порциями всыпать муку. Вымешивать тесто руками, чтобы оно стало мягким, нежным и отставало от рук. Готовое тесто скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2–3 ч. Затем выложить на стол, дать постоять 30–40 мин. Мелко нарезанный зеленый лук соединить с тертым сыром, рублеными яйцами и зеленью, заправить сметаной, посолить. Из теста сформовать небольшие шарики, дать им подойти, затем сделать из них заготовки для ватрушек с углублением в центре. В каждое углубление положить приготовленную начинку. Изделия выложить на противень, оставить для расстойки на 10–15 мин, смазать яйцом и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Рулет с ветчиной, сыром и кунжутом

1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *400 г ветчины, 200 г сыра, 4–5 ст. л. кунжута, зелень по вкусу*

В теплом молоке развести дрожжи. Яйца взбить с сахаром и солью. Сливочное масло растопить и охладить до комнатной температуры. Яйца и масло ввести в молочно-дрожжевую смесь, перемешать до однородности. Небольшими порциями всыпать муку. Вымешивать тесто руками, чтобы оно стало мягким, нежным и отставало от рук. Готовое тесто скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2–3 ч. Затем выложить на стол, дать постоять 30–40 мин. Раскатать тесто в пласт толщиной 7–10 мм и шириной 25 см. Натертый сыр смешать с предварительно обжаренным кунжутом и рубленой зеленью, выложить равномерным слоем на тесто. Сверху распределить тонкие ломтики ветчины. Свернуть пласт в рулет, уложить на посыпанный мукой противень, дать постоять 15 мин. Затем смазать яйцом, посыпать кунжутом и выпекать в духовке при температуре 180–200 °С.

Рулет с сыром и оливками

1,7–2 кг муки, 50 г дрожжей, 5 яиц, 100–150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сметаны, 500 мл молока, 200 г сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *200 г сыра, 100 г брынзы, 150 г сладкого перца, 300 г оливок без косточек, зелень, сушеный базилик, кориандр, тмин, соль и специи по вкусу*

Молоко подогреть до температуры 30–40 °С, добавить дрожжи, поставить на 20–30 мин в теплое место. Яйца растереть с сахаром. Добавить сметану, размягченное сливочное масло, перемешать. Соединить с молочно-дрожжевой смесью, поставить на водяную баню, подогреть до 30 °С и постепенно всыпать половину муки. Тесто перемешать (по консистенции оно должно напоминать густую сметану), поставить для подъема в теплое место на 1 ч. Затем, постепенно добавляя оставшуюся муку, вымесить тесто руками, чтобы оно было мягким, эластичным, но не плотным. Поставить тесто подниматься еще на 1–1,5 ч. В это время можно приготовить начинку. Сыр и брынзу натереть на терке. Добавить мелко нашинкованный сладкий перец, рубленую зелень, соль, специи, перемешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 7–10 мм и шириной 25 см. Выложить сырную начинку, отступив от края 2–3 см. Оливки нарезать тонкими кружочками, распределить поверх начинки. Свернуть пласт в рулет, выложить на противень, дать постоять 10–15 мин. Затем смазать яйцом, посыпать кориандром, тмином, сушеным базиликом и выпекать в духовке при температуре 180–190 °С.

Пирожки с мясом и яйцами

600 г муки, 200 г сметаны, 3 яйца, 3 ч. л. сахара, 1 ч. л. соды, соль, 2 ст. л. растительного масла, 1 яичный белок, 1 ч. л. сахара

Для начинки: *300 г вареного мяса, 3 вареных яйца, 100 г репчатого лука, соль, перец по вкусу*

Пропустить через мясорубку мясо, добавить измельченные яйца, пассерованный лук, соль и перец. Соединить сметану, яйца и сахар, добавить соду, посолить, перемешать и оставить на 15 мин. Всыпать в сметанную массу муку, замесить некрутое тесто, раскатать. Вырезать стаканом кружочки, выложить на них начинку и защипать. Смазать взбитым белком, выложить на смазанный растительным маслом противень, поместить в духовку и выпекать при температуре 190 °С до образования румяной корочки.

Пирожки с мясом и луком

1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *500 г мясного фарша, 70–100 г репчатого лука, 4–5 ст. л. растительного масла, зелень, соль и специи по вкусу*

Приготовить тесто. В теплом молоке развести дрожжи. Яйца взбить с сахаром и солью. Сливочное масло растопить и охладить до комнатной температуры. Яйца и масло ввести в молочно-дрожжевую смесь, перемешать до однородности. Небольшими порциями всыпать муку. Вымешивать тесто руками, чтобы оно стало мягким, нежным и отставало от рук. Готовое тесто скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2–3 ч. Затем выложить на стол, дать постоять 30–40 мин. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить мясной фарш, посолить, перемешать и тушить под крышкой до готовности, время от времени перемешивая. В конце приготовления добавить специи и мелко нарезанную зелень. Из теста сформовать шарики диаметром около 6 см, оставить для расстойки на 15–20 мин. Затем сделать из них лепешки, разложить мясную начинку, защипнуть края. Выложить пирожки на посыпанный мукой противень, дать подойти в течение 10–15 мин. После этого смазать яйцом и выпекать в духовке, разогретой до 180 °С.

Крестовые булочки

650–700 г муки, 7–8 г сухих дрожжей, 75 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 ст. л. корицы, 1 ст. л. молотых пряностей (розмарин, мускатный орех, кардамон, имбирь и т. д.), 200–250 г смеси сухофруктов, 2 яйца, 320 мл молока

Смесь для крестов: *4–5 ст. л. молока, 1 ст. л. сахара, 75 г муки*

Просеять муку в большую емкость, добавить размягченное масло и растереть в однородную крошку. Ввести дрожжи, пряности, сахар и сухофрукты. Сделать выемку в центре смеси. Взбить молоко с яйцами и влить в нее, тщательно перемешать и замесить однородное тесто. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и вымешивать 10 мин; оно должно быть мягким и эластичным. Переложить тесто в слегка смазанную маслом миску, накрыть пленкой и поставить в теплое место на 45 мин, чтобы оно поднялось в 2 раза. Вытащить тесто и снова вымесить на посыпанной мукой поверхности, разминая образовавшиеся пузырьки. Разделить тесто на 14 равных кусков, скатать круглые булочки и поместить на промасленный или застеленный бумагой для выпечки противень. Каждую булочку слегка прижать к противню, чтобы они стали более плоскими. С помощью ножа сделать крестообразные надрезы на каждой булочке. Накрыть пленкой и оставить еще на 45 мин, чтобы они подошли вдвое. Разогреть духовку до 200 °С. Сделать смесь для крестов: смешать молоко, сахар и муку, чтобы получилась жидковатая масса однородной консистенции. Переложить

смесь в кулинарный мешочек и нарисовать кресты на каждой булочке. Выпекать 15–20 мин до золотистой корочки, горячими выложить на решетку, остудить.

Пирожки с копченостями

1,7–2 кг муки, 50 г дрожжей, 5 яиц, 100–150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сметаны, 500 мл молока, 200 г сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *400 г ветчины, 100 г салями, 2 вареных яйца, 50 г сыра, 1 ст. л. растительного масла, 5–6 веточек укропа, 5–6 веточек петрушки, соль и специи по вкусу*

Молоко подогреть до температуры 30–40 °С, добавить дрожжи, поставить на 20–30 мин в теплое место. Яйца растереть с сахаром. Добавить сметану, размягченное сливочное масло, перемешать. Соединить с молочно-дрожжевой смесью, поставить на водяную баню, подогреть до 30 °С и постепенно всыпать половину муки. Тесто перемешать (по консистенции оно должно напоминать густую сметану), поставить для подъема в теплое место на 1 ч. Затем, постепенно добавляя оставшуюся муку, вымесить тесто руками. Из теста сформовать шарики диаметром 5–6 см, оставить подойти. Ветчину и салями нарезать мелкими кубиками. Добавить мелко нарезанные яйца, зелень, тертый сыр, соль и специи, заправить растительным маслом, перемешать. Из шариков теста сделать лепешки, разложить приготовленную начинку, защипнуть края. Пирожки выложить швом вниз на посыпанный мукой противень, дать им подойти. Затем смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 180–190 °С до золотистой корочки.

Пирожки с мясом и зеленью

1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *400 г мясного фарша, 100 г репчатого лука, 50 г твердого сыра, 4 ст. л. растительного масла, 7–9 веточек петрушки, 7–9 веточек укропа, 8 веточек базилика, соль и специи по вкусу*

Сначала следует приготовить тесто. В теплом молоке развести дрожжи. Яйца взбить с сахаром и солью. Сливочное масло растопить и охладить до комнатной температуры. Яйца и масло ввести в молочно-дрожжевую смесь, перемешать до однородности. Небольшими порциями всыпать муку. Вымешивать тесто руками, чтобы оно стало мягким, нежным и отставало от рук. Готовое тесто скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2–3 ч. Затем выложить на стол, дать постоять 30–40 мин. Теперь можно подготовить начинку для пирожков. Лук очистить, мелко нарезать, спассеровать в растительном масле до прозрачности. Добавить мясной фарш, посолить и жарить до готовности, время от времени перемешивая. Готовый фарш остудить, добавить мелко нарезанную зелень, тертый сыр и специи. Из теста сформовать шарики диаметром около 6 см, оставить для расстойки на 15–20 мин. Затем сделать из них лепешки, разложить мясную начинку, защипнуть края. Пирожки выложить швом вниз на посыпанный мукой противень, дать подойти в течение 10–

15 мин. После этого смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 180 °С до золотистой корочки.

Пирожки с маком и медом

600 г муки, 50 г дрожжей, 100 мл молока, 4 яйца, 1/2 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. лимонной цедры, 1 яичный белок, 3 ст. л. миндальной стружки

Для начинки: *100 мл молока, 30 г сливочного масла, 1/4 ч. л. молотой корицы, 3 ст. л. меда, 160 г мака, 100 г цукатов*

Муку просеять, насыпать на рабочую поверхность стола горкой и сделать углубление. Растворить дрожжи с 1 ч. л. сахара в 100 мл молока, вылить в углубление и перемешать с мукой. Оставить на 15 мин. Затем добавить остальной сахар, масло, тертую цедру, соль и яйца. Вымесить тесто и оставить на 30 мин. Вскипятить 100 мл молока, положить все ингредиенты начинки и довести до кипения. Раскатать тесто, разрезать на квадраты со стороной 12 см и смазать белком, взбитым с миндальной стружкой. На каждый квадрат положить 1 ч. л. начинки, защипать края. Выпекать 20 мин при температуре 200 °С.

Жаворонки

600 г муки, 50 г дрожжей, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 200 мл молока, 1 яйцо, 60–70 г изюма, 1/2 ч. л. соли

Из указанных продуктов (кроме изюма) замесить тесто, поставить его в теплое место на расстойку. Тесто должно увеличиться в объеме примерно вдвое. Сформовать из теста жгут и нарезать на куски весом примерно по 100 г. Из них свернуть небольшие жгуты, завязать узлом, вылепить головки, придав изделиям форму птичек. Из изюма сделать глаза. Изделия слегка приплюснуть, по бокам на концах узла сделать ножом надрезы – перышки. Смазать яичным желтком, слегка взбитым с 1 ст. л. воды, и выпекать в духовке при температуре 190–200 °С.

Булочки молочные

1,6–1,8 кг муки, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 яичный белок, 125 г маргарина, 500 мл молока или сыворотки, 180 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара

Для начинки: *4 ст. л. измельченного фундука, 4 ст. л. измельченного арахиса*

Для приготовления опары в теплом молоке (сыворотке) растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и поставить на 15–20 мин в теплое место, чтобы смесь вспенилась. Яйцо и белок растереть с сахаром и ванильным сахаром, влить в подошедшую опару, перемешать. Маргарин растопить, остудить до комнатной температуры, влить в смесь. Муку просеять. Постепенно всыпать в тесто 4 стакана муки, вымесить, дать постоять в теплом месте 15 мин. Затем небольшими порциями всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто руками, пока оно не станет мягким, эластичным и не начнет отставать от рук. Готовое тесто разделить на 5 частей. Каждую часть раскатать в прямоугольный пласт, посыпать смесью фундука и арахиса, свернуть в рулет длиной около 40 см, сложить вдвое и переплести концы. Изделия выложить на посыпанный мукой противень, оставить для расстойки на 15–20 мин. Затем смазать яичным желтком, посыпать орехами и выпекать в духовке при температуре 180–200 °С до готовности. Остывшие булочки посыпать сахарной пудрой.

Плетенка с изюмом и арахисом

500–600 г муки, 50 г дрожжей, 5–6 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 450–500 мл молока, 200–250 г сахара, 1/2 ч. л. соли, 100 г изюма, 150 г обжаренного арахиса, 4 ст. л. сахарной пудры, 1/3 ч. л. ванилина

Для приготовления опары молоко подогреть до температуры 30–40 °С. Развести в нем дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 150 г муки. Тщательно перемешать, поставить для подъема в теплое место на 1–1,5 ч. В отдельной посуде растереть яйца с сахаром и солью в однородную массу. Масло и маргарин растопить и остудить до комнатной температуры. В подошедшую опару постепенно ввести яичную и масляную смеси, перемешать. Добавить небольшими порциями просеянную муку, замесить тесто. Перемешивать его нужно долго, не менее 20 мин. Готовое тесто не должно липнуть к рукам. Затем переложить тесто в большую емкость, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, чтобы оно увеличилось в объеме в 2–3 раза. В процессе приготовления в тесто добавить предварительно замоченный и отжатый изюм и крупно нарезанный арахис, перемешать, дать тесту подойти. Готовое тесто раскатать в жгут диаметром 4–5 см. Разрезать его на одинаковые отрезки длиной 20–30 см. Переплести жгуты попарно или по три («косичкой»). Выложить изделия на противень, дать подойти в течение 10–15 мин. Затем смазать яичным желтком, посыпать арахисом и выпекать при температуре 180–200 °С до золотисто-коричневого цвета. Остывшие плетенки посыпать смесью сахарной пудры с ванилином.

Плетенка с цитрусовыми цукатами

1,7–2 кг муки, 50 г дрожжей, 5 яиц, 100–150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сметаны, 500 мл молока, 200 г сахара, 1/2 ч. л. соли, 4–5 ст. л. лимонных или апельсиновых цукатов, 3–4 ч. л. лимонной или апельсиновой цедры

Молоко подогреть до 30–40 °С, добавить дрожжи, поставить на 20–30 мин в теплое место. Яйца растереть с сахаром. Добавить сметану, размягченное сливочное масло (марга-

рин), перемешать. Соединить с молочно-дрожжевой смесью, поставить на водяную баню, подогреть до 30 °С и постепенно всыпать половину муки. Тесто перемешать (по консистенции оно должно напоминать густую сметану), поставить для подъема в теплое место на 1 ч. Затем, постепенно добавляя оставшуюся муку, вымесить тесто руками, чтобы оно было мягким, эластичным, но не плотным. В процессе приготовления в тесто добавить лимонную или апельсиновую цедру и цукаты. Готовое тесто раскатать в жгут диаметром 3–5 см. Разрезать его на равные отрезки, каждый сложить пополам и переплести концы. Изделия выложить на посыпанный мукой противень, дать постоять 10–15 мин. Затем смазать яичным желтком или сметаной и посыпать мелко нарезанными цукатами. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 190–200 °С до готовности. Остывшие плетенки посыпать сахарной пудрой.

Плетенка «Аппетитная»

1,6–1,8 кг муки, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 яичный белок, 125 г маргарина, 500 мл молока или сыворотки, 180 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара

Для приготовления опары в теплом молоке или сыворотке растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и поставить на 15–20 мин в теплое место, чтобы смесь вспенилась. Яйцо и белок растереть с сахаром и ванильным сахаром, влить в подошедшую опару, перемешать. Маргарин растопить, остудить до комнатной температуры, влить в смесь. Муку просеять. Постепенно всыпать в тесто 4 стакана муки, вымешать, дать постоять в теплом месте 15 мин. Затем небольшими порциями всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто руками, пока оно не станет мягким, эластичным и не начнет отставать от рук. Готовое тесто раскатать в жгут диаметром 3–5 см, разрезать на равные отрезки. Каждый отрезок смочить водой, обвалять в сахаре и переплести жгут по три в «косички». Выложить изделия на противень, дать постоять 20 мин. Затем смазать плетенки растительным маслом, посыпать сахаром и выпекать в духовке при температуре 180–200 °С до образования золотистой корочки.

Плетенка с грушами

500–600 г муки, 50 г дрожжей, 5–6 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 450–500 мл молока, 200–250 г сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *300 г груш, 4–5 ст. л. сахарной пудры, 1–2 ч. л. корицы*

Для приготовления опары молоко подогреть до температуры 30–40 °С. Развести в нем дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 150 г муки. Тщательно перемешать, поставить для подъема в теплое место на 1–1,5 ч. В отдельной посуде растереть яйца с сахаром и солью в однородную массу. Масло и маргарин растопить и остудить до комнатной температуры. В подошедшую опару постепенно ввести яичную и масляную смеси, перемешать. Добавить небольшими порциями просеянную муку, замесить тесто. Перемешивать его нужно долго, не менее 20 мин. Готовое тесто не должно липнуть к рукам. Затем переложить тесто в большую емкость, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, чтобы оно увели-

чилось в объеме в 2–3 раза. Готовое тесто должно быть эластичным, легко отставать от стенок посуды. Тесто раскатать в жгут диаметром 3–5 см. Разрезать на равные отрезки длиной 20–25 см. Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Сахарную пудру смешать с корицей, обвалять ломтики груш в этой смеси. Переплести отрезки теста попарно, прокладывая между ними ломтики груш. Концы плетенок прижать, чтобы во время выпекания они не разошлись. Выложить изделия на противень, посыпанный мукой, оставить для расстойки на 15–20 мин. Затем смазать яичным желтком и выпекать при температуре 180–190 °С до готовности. Остывшие плетенки посыпать сахарной пудрой.

Румяные булочки с корицей

1,6–1,8 кг муки, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 яичный белок, 125 г маргарина, 500 мл молока или сыворотки, 180 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара

Для начинки: *1 яйцо, 6–7 ст. л. сахара, 3–4 ст. л. корицы, сахарная пудра*

Для приготовления опары в теплом молоке или сыворотке растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и поставить на 15–20 мин в теплое место, чтобы смесь вспенилась. Яйцо и белок растереть с сахаром и ванильным сахаром, влить в подошедшую опару, перемешать. Маргарин растопить, остудить до комнатной температуры, влить в смесь. Муку просеять. Постепенно всыпать в тесто 4 стакана муки, вымесить, дать постоять в теплом месте 15 мин. Затем небольшими порциями всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто руками, пока оно не станет мягким, эластичным. Готовое тесто раскатать в пласт шириной 20–25 см и толщиной 1–1,5 см. Яичный белок отделить от желтка. Белок взбить, смазать поверхность теста. Сахар смешать с корицей, посыпать пласт теста, свернуть в рулет, защипнуть края. Разрезать рулет на кусочки шириной 3–4 см, выложить на посыпанный мукой противень, оставить для расстойки на 15–20 мин. Затем поверхность изделий смазать яичным желтком и выпекать в духовке при температуре около 190 °С. Остывшие булочки посыпать сахарной пудрой.

Шоколадные булочки со сгущенным молоком

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 120 мл молока, 70 мл воды, 100 г шоколада, 2 ст. л. меда, 70 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *100 г сгущенного молока, 150 г орехов кешью*

Дрожжи развести в теплой воде, добавить 1 ч. л. сахара. Молоко довести до кипения, добавить мед и кусочки шоколада. Снять с огня и перемешивать, пока шоколад полностью не растворится. Всыпать в смесь сахар, ванильный сахар и соль, перемешать до полного растворения сахара. В большую посуду насыпать горкой 2 стакана просеянной муки, влить разведенные дрожжи, шоколадную массу, добавить растительное масло и яйцо. Все тщательно перемешать. Всыпать оставшуюся муку, замесить руками эластичное мягкое тесто. Скатать

его в шар, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое. Затем обмять и дать тесту подойти еще раз. Готовое тесто раскатать в пласт шириной 20–25 см и толщиной 1 см. Орехи измельчить, смешать со сгущенным молоком, равномерно распределить на поверхности теста, отступив от края 2–3 см. Свернуть пласт в рулет, разрезать на кусочки шириной 3–4 см. Выложить изделия на противень, дать постоять 10–15 мин. Затем смазать яичным желтком, посыпать измельченными орехами и выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Булочки с заварным кремом

500–600 г муки, 50 г дрожжей, 450–500 мл молока, 5–6 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 200–250 г сахара, 1/2 ч. л. соли

Для крема: *250 мл молока, 2–3 яичных желтка, 2 ст. л. муки, 5 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара*

Для приготовления опары молоко подогреть до температуры 30–40 °С. Развести в нем дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 150 г муки. Тщательно перемешать, поставить для подъема в теплое место на 1–1,5 ч. В отдельной посуде растереть яйца с сахаром и солью в однородную массу. Масло и маргарин растопить и остудить до комнатной температуры. В подошедшую опару постепенно ввести яичную и масляную смеси, перемешать. Добавить небольшими порциями просеянную муку, замесить тесто. Перемешивать его нужно долго, не менее 20 мин. Готовое тесто не должно липнуть к рукам. Затем переложить тесто в большую емкость, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, чтобы оно увеличилось в объеме в 2–3 раза. Из молока, желтков, муки, сахара и ванильного сахара приготовить заварной крем. Готовое тесто раскатать в пласт шириной 20–25 см и толщиной 1 см. Сверху ровным слоем нанести остывший крем, отступив от края 2–3 см. Свернуть пласт в рулет и нарезать кусочками шириной 3–4 см. Полученные изделия выложить на посыпанный мукой противень, дать постоять 10–15 мин. Затем смазать яичным желтком и выпекать в духовке при температуре 180 °С до золотистого цвета. Посыпать сахарной пудрой.

Булочки с кокосовой стружкой

500–600 г муки, 50 г дрожжей, 450–500 мл молока, 5–6 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 200–250 г сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *1–2 яичных белка, 4–6 ст. л. сахара, 6–8 ст. л. кокосовой стружки*

Приготовить опару. Молоко подогреть до температуры 30–40 °С. Развести в нем дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 150 г муки. Тщательно перемешать, поставить для подъема в теплое место на 1–1,5 ч. В отдельной посуде растереть яйца с сахаром и солью в однородную массу. Масло и маргарин растопить и остудить до комнатной температуры. В подошедшую опару постепенно ввести яичную и масляную смеси, перемешать. Добавить небольшими порциями просеянную муку, замесить тесто. Перемешивать его нужно долго, не менее 20 мин. Готовое тесто не должно липнуть к рукам. Затем переложить тесто в боль-

шую емкость, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, чтобы оно увеличилось в объеме в 2–3 раза. Белки взбить с сахаром в крепкую пену, добавить кокосовую стружку и перемешать. Смесь должна получиться довольно густой. Если она жидковата, добавить еще немного кокосовой стружки. Тесто раскатать в пласт шириной 20 см и толщиной 1 см. Сверху ровным слоем выложить кокосовую смесь, отступив от края 2–3 см. Свернуть пласт в рулет и нарезать кусочками шириной 3–4 см. Выложить изделия на противень, посыпанный мукой, дать подойти в течение 15 мин. Затем смазать яйцом, посыпать кокосовой стружкой и выпекать в духовке, разогретой до 180–190 °С. Остывшие булочки посыпать сахарной пудрой.

Пасхальная плетенка

500 г муки, 10–15 г «быстрых» сухих дрожжей, 250 мл молока, 100 г сахара, 2 яичных желтка, 150 г сливочного масла, 2 ст. л. корицы, щепотка молотой гвоздики, щепотка кардамона, соль по вкусу

Подогреть молоко. Добавить дрожжи и 1 ст. л. сахара, хорошо перемешать и оставить на 20–30 мин. Затем в опару вмешать желтки и половину растопленного масла. Просеять муку в миску, добавить соль, влить получившуюся смесь, перемешать. На посыпанном мукой столе вымесить тесто до гладкости и эластичности. Это может занять около 10 мин. Чистую сухую емкость смазать растопленным маслом, положить туда тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место примерно на 1 ч до увеличения объема вдвое. Разогреть духовку до 180 °С. Смешать 1 ст. л. масла, корицу, молотые специи. Обмять и раскатать тесто в прямоугольник толщиной 7–9 мм. Нанести равномерный слой коричной массы. Начиная с длинного края, свернуть тесто в рулет, разрезать вдоль пополам и переплести обе части между собой. Сформовать из плетенки кольцо и тщательно закрепить края. Прикрыть полотенцем и оставить на расстойку на 10–15 мин. Выпекать при температуре 190 °С около 20 минут.

Булочки с курагой и изюмом

1,6–1,8 кг муки, 50 г дрожжей, 500 мл молока или сыворотки, 1 яйцо, 1 яичный белок, 125 г маргарина, 180 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара
***Для начинки:** 150 г кураги, 100 г изюма, 6 ст. л. сахарной пудры*

Для приготовления опары в теплом молоке или сыворотке растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и поставить на 15–20 мин в теплое место, чтобы смесь вспенилась. Яйцо и белок растереть с сахаром и ванильным сахаром, влить в подошедшую опару, перемешать. Маргарин растопить, остудить до комнатной температуры, влить в смесь. Муку просеять. Постепенно всыпать в тесто 600 г муки, вымешать, дать постоять в теплом месте 15 мин. Затем небольшими порциями всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто руками, пока оно не станет мягким, эластичным и не начнет отставать от рук. Курагу и изюм промыть, залить горячей водой на 10–15 мин. Затем воду слить, сухофрукты отжать. Курагу мелко нарезать. Тесто раскатать в пласт шириной 20 см и толщиной 1 см. На пласт

равномерно выложить изюм, курагу, посыпать сахарной пудрой, свернуть в рулет и разрезать на кусочки шириной 3–4 см. Выложить изделия на противень, дать постоять 10–15 мин. Затем смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 180–190 °С до золотистого цвета. Остывшие булочки посыпать сахарной пудрой.

Булочки с орехами, изюмом и черносливом

1,7–2 кг муки, 50 г дрожжей, 500 мл молока, 5 яиц, 100–150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сметаны, 200 г сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *100 г обжаренного миндаля, 100 г обжаренного арахиса, 100 г изюма, 100 г чернослива, 6–7 ст. л. сладких кукурузных хлопьев, 7 ст. л. сахарной пудры*

Молоко подогреть до температуры 30–40 °С, добавить дрожжи, поставить на 20–30 мин в теплое место. Яйца растереть с сахаром и солью. Добавить сметану, размягченное сливочное масло (маргарин), перемешать. Соединить с молочно-дрожжевой смесью, поставить на водяную баню, подогреть до 30 °С и постепенно всыпать половину муки. Тесто перемешать (по консистенции оно должно напоминать густую сметану), поставить для подъема в теплое место на 1 ч. Затем, постепенно добавляя оставшуюся муку, вымесить тесто руками, чтобы оно было мягким, эластичным, но не плотным. Поставить тесто подниматься еще на 1–1,5 ч. Готовое тесто раскатать в пласт шириной 25 см и толщиной 1 см. На пласт выложить продольными полосами начинку: обжаренные и измельченные миндаль и арахис, предварительно замоченный изюм, нарезанный мелкими кусочками чернослив и кукурузные хлопья. Скалкой слегка прижать начинку к тесту, посыпать сахарной пудрой, свернуть пласт в рулет и разрезать на кусочки шириной 3–4 см. Изделия выложить на посыпанный мукой противень, дать постоять 10–15 мин. Затем смазать яйцом, посыпать измельченными миндалем и арахисом и выпекать при температуре 180 °С.

Булочки с ванильным творогом

1,6–1,8 кг муки, 50 г дрожжей, 500 мл молока или сыворотки, 1 яйцо, 1 яичный белок, 125 г маргарина, 180 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара

Для начинки: *300–400 г творога, 1 яйцо, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. ванильного сахара*

Приготовить опару: в теплом молоке или сыворотке растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и поставить на 15–20 мин в теплое место, чтобы смесь вспенилась. Яйцо и белок растереть с сахаром и ванильным сахаром, влить в подошедшую опару, перемешать. Маргарин растопить, остудить до комнатной температуры, влить в смесь. Муку просеять. Постепенно всыпать в тесто 4 стакана муки, вымешать, дать постоять в теплом месте 15 мин. Затем небольшими порциями всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто руками, пока оно не станет мягким, эластичным и не начнет отставать от рук. Подготовить начинку: творог протереть через сито, добавить сахар, ванильный сахар и взбитое яйцо, тщательно растереть. Готовое тесто раскатать в пласт шириной 20 см и толщиной 1 см. Выло-

жить на него ровным слоем творожную начинку, отступив от края 3 см. Свернуть пласт в рулет, нарезать кусочками шириной 3–4 см. Выложить изделия на противень, посыпанный мукой, дать постоять 10–15 мин. Затем смазать взбитым яйцом и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С до готовности. Остывшие булочки посыпать сахарной пудрой.

Сахарные плюшки с вишнями

1 кг муки, 50 г дрожжей, 500 мл молока, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *400 г вишен без косточек, 1 ч. л. крахмала, 4 ст. л. сахарной пудры, 2 ч. л. ванильного сахара*

В теплом молоке развести дрожжи. Яйца взбить с сахаром и солью. Сливочное масло растопить и охладить до комнатной температуры. Яйца и масло ввести в молочно-дрожжевую смесь, перемешать до однородности. Небольшими порциями всыпать муку. Вымешивать тесто руками, чтобы оно стало мягким, нежным и отставало от рук. Готовое тесто скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2–3 ч. Затем выложить на стол, дать постоять 30–40 мин. Вишни откинуть на дуршлаг, чтобы стек сок. Соединить крахмал, сахарную пудру и ванильный сахар, добавить к вишням, перемешать. Тесто раскатать в пласт шириной 25–30 см и толщиной 1 см. Сверху равномерно распределить вишневую начинку. Края пласта с двух сторон завернуть внутрь до середины пласта. Затем завернуть их еще раз, сложив вдвое. Получившийся рулет нарезать кусочками шириной 5 см. Выложить плюшки с вишнями на посыпанный мукой противень, дать подойти в течение 15 мин, затем смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке при температуре 180–200 °С до готовности.

Булочки с маком и орехами

500–600 г муки, 50 г дрожжей, 450–500 мл молока, 5–6 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 200–250 г сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *6 ст. л. измельченных ядер грецких орехов, 7–8 ст. л. мака, 5 ст. л. сахара*

Для приготовления опары молоко подогреть до температуры 30–40 °С. Развести в нем дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 150 г муки. Тщательно перемешать, поставить для подъема в теплое место на 1–1,5 ч. В отдельной посуде растереть яйца с сахаром и солью в однородную массу. Масло и маргарин растопить и остудить до комнатной температуры. В подошедшую опару постепенно ввести яичную и масляную смеси, перемешать. Добавить небольшими порциями просеянную муку, замесить тесто. Перемешивать его нужно долго, не менее 20 мин. Готовое тесто не должно липнуть к рукам. Затем переложить тесто в большую емкость, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, чтобы оно увеличилось в объеме в 2–3 раза. Подготовить начинку: мак залить горячей водой, оставить на 1 ч. Затем воду слить, мак растереть до появления белого сока. Добавить сахар, перемешать.

Тесто раскатать в пласт шириной 20–25 см и толщиной 1 см. Сверху ровным слоем распределить маковую начинку, отступив от края 2–3 см, посыпать измельченными грецкими орехами. Свернуть пласт в рулет, разрезать на кусочки шириной 3–4 см, выложить на посыпанный мукой противень. Оставить для расстойки на 10–15 мин. Затем смазать изделия яичным желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С до румяной корочки.

Плюшки с шоколадно-ореховым кремом

1,6–1,8 кг муки, 50 г дрожжей, 500 мл молока или сыворотки, 1 яйцо, 1 яичный белок, 125 г маргарина, 180 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара

Для крема: *250 мл молока, 4 ст. л. сахара, 3 яичных желтка, 2 ст. л. какао-порошка, 3 ст. л. муки, 100 г орехов*

Для приготовления опары в теплом молоке или сыворотке растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и поставить на 15–20 мин в теплое место, чтобы смесь вспенилась. Яйцо и белок растереть с сахаром и ванильным сахаром, влить в опару, перемешать. Маргарин растопить, остудить до комнатной температуры, влить в смесь. Муку просеять. Постепенно всыпать в тесто 600 г муки, вымешать, дать постоять в теплом месте 15 мин. Затем небольшими порциями всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто руками, пока оно не начнет отставать от рук. Из молока, сахара, желтков, какао и муки сварить шоколадный заварной крем, остудить, добавить измельченные орехи, перемешать. Тесто раскатать в пласт шириной около 30 см и толщиной 1 см. Сверху ровным слоем выложить крем с орехами. Края пласта с двух сторон завернуть внутрь до середины пласта. Затем завернуть их еще раз, сложив вдвое. Получившийся рулет разрезать на кусочки шириной 4 см. Выложить плюшки на посыпанный мукой противень, оставить для расстойки на 10–15 мин. Затем смазать яйцом, посыпать орехами и выпекать в духовке при температуре 180–200 °С до готовности.

Плюшки медовые с яблоками

500–600 г муки, 50 г дрожжей, 450–500 мл молока, 5–6 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 200–250 г сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *300–400 г яблок, 6–8 ст. л. меда, 1–2 ч. л. корицы*

Для приготовления опары молоко подогреть до температуры 30–40 °С. Развести в нем дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 150 г муки. Тщательно перемешать, поставить для подъема в теплое место на 1–1,5 ч. В отдельной посуде растереть яйца с сахаром и солью в однородную массу. Масло и маргарин растопить и остудить до комнатной температуры. В подошедшую опару постепенно ввести яичную и масляную смеси, перемешать. Добавить небольшими порциями просеянную муку, замесить тесто. Перемешивать его нужно долго, не менее 20 мин. Переложить тесто в большую емкость, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5–2 ч, чтобы оно увеличилось в объеме в 2–3 раза. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Готовое тесто раскатать в пласт тол-

щиной 1 см и шириной около 30 см. Смазать тесто медом, сверху ровным слоем выложить ломтики яблок и посыпать корицей. Края пласта с двух сторон завернуть внутрь до середины пласта. Затем завернуть их еще раз, сложив вдвое. Получившийся рулет разрезать на кусочки и оставить подойти на 15 мин. Затем смазать яйцом и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С до готовности.

Плюшки со сливочным сыром и орехами

500 г муки, 30 г дрожжей, 120 мл молока, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 70 мл воды, 100 г шоколада, 2 ст. л. меда, 70 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *200 г сливочного сыра, 5–6 ст. л. измельченного обжаренного фундука, 4 ст. л. сахарной пудры*

Дрожжи развести в теплой воде, добавить 1 ч. л. сахара. Молоко довести до кипения, добавить мед и кусочки шоколада. Снять с огня и перемешивать, пока шоколад полностью не растворится. Всыпать в смесь сахар, ванильный сахар и соль, перемешивать до полного растворения сахара. В большую посуду насыпать горкой 300 г просеянной муки, влить разведенные дрожжи, шоколадную массу, добавить растительное масло и яйцо. Все тщательно перемешать. Всыпать оставшуюся муку, замесить руками эластичное мягкое тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое. Готовое тесто раскатать в пласт шириной 25–30 см и толщиной 1 см. Сливочный сыр натереть на крупной терке, посыпать сыром тесто, отступив от края 2 см. Сверху равномерно распределить рубленый обжаренный фундук (можно использовать и другие орехи) и посыпать сахарной пудрой. Края пласта с двух сторон завернуть внутрь до середины пласта. Затем завернуть их еще раз, сложив вдвое. Получившийся рулет разрезать на кусочки шириной 3–4 см. Выложить плюшки на посыпанный мукой противень, дать постоять около 15 мин. Затем смазать яйцом, посыпать орехами и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 190–200 °С до готовности.

Плюшки «Дары леса»

1,6–1,8 кг муки, 50 г дрожжей, 500 мл молока или сыворотки, 1 яйцо, 1 яичный белок, 125 г маргарина, 180 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара

Для начинки: *150 г смородины, 150 г малины, 100 г черники (земляники, ежевики и др.), 3 ст. л. рубленых ядер грецких орехов, 1 ч. л. крахмала, 5 ст. л. сахарной пудры*

Для приготовления опары в теплом молоке или сыворотке растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и поставить на 15–20 мин в теплое место, чтобы смесь вспенилась. Яйцо и белок растереть с сахаром и ванильным сахаром, влить в подошедшую опару, перемешать. Маргарин растопить, остудить до комнатной температуры, влить в смесь. Муку просеять. Постепенно всыпать в тесто 4 стакана муки, вымешать, дать постоять в теплом месте 15 мин. Затем небольшими порциями всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто

руками, пока оно не станет мягким и не начнет отставать от рук. Ягоды вымыть, обсушить, удалить плодоножки. Сахарную пудру смешать с крахмалом, посыпать ягоды смесью, аккуратно перемешать. Добавить рубленые грецкие орехи. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 30 см. Сверху равномерно выложить начинку, отступив от края 2–3 см и слегка вдавив ягоды в тесто. Края пласта с двух сторон завернуть внутрь до середины пласта. Затем завернуть их еще раз, сложив вдвое. Получившийся рулет разрезать на кусочки шириной 3–4 см. Противень посыпать мукой, выложить на него плюшки, оставить подойти на 10–15 мин. Затем смазать яйцом и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180–190 °С.

Плюшки с шоколадом, орехами и изюмом

500 г муки, 30 г дрожжей, 120 мл молока, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 70 мл воды, 100 г шоколада, 2 ст. л. меда, 70 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *200 г темного шоколада, 6 ст. л. измельченных орехов, 100 г изюма*

Дрожжи развести в теплой воде, добавить 1 ч. л. сахара. Молоко довести до кипения, добавить мед и кусочки шоколада. Снять с огня и перемешивать, пока шоколад полностью не растворится. Всыпать в смесь сахар, ванильный сахар и соль, перемешивать до полного растворения сахара. В большую посуду насыпать горкой 300 г просеянной муки, влить разведенные дрожжи, шоколадную массу, добавить растительное масло и яйцо. Все тщательно перемешать. Всыпать оставшуюся муку, замесить руками эластичное мягкое тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое. Затем обмять и дать тесту подойти еще раз. Изюм промыть, залить горячей водой, оставить на 5 мин. Воду слить, изюм отжать. Предварительно охлажденный шоколад натереть на крупной терке. Тесто раскатать в пласт шириной 25–30 см и толщиной 1–1,5 см. Поверхность посыпать тертым шоколадом, затем орехами и изюмом. Края пласта с двух сторон завернуть внутрь до середины. Затем завернуть их еще раз, сложив вдвое. Получившийся рулет разрезать на кусочки шириной 4 см. Противень посыпать мукой, выложить на него плюшки, дать постоять 15 мин. Затем смазать взбитым яйцом, посыпать орехами и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С.

Булочки на меду с бананами и шоколадом

500 г муки, 30 г дрожжей, 120 мл молока, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 70 мл воды, 100 г шоколада, 2 ст. л. меда, 70 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: *400 г очищенных бананов, 200 г темного шоколада, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. сахарной пудры*

Дрожжи развести в теплой воде, добавить 1 ч. л. сахара. Молоко довести до кипения, добавить мед и кусочки шоколада. Снять с огня и перемешивать, пока шоколад полностью

не растворится. Всыпать в смесь сахар, ванильный сахар и соль, перемешивать до полного растворения сахара. В большую посуду насыпать горкой 300 г просеянной муки, влить разведенные дрожжи, шоколадную массу, добавить растительное масло и яйцо. Все тщательно перемешать. Всыпать оставшуюся муку, замесить руками эластичное мягкое тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое. Бананы нарезать мелкими кубиками, добавить сливки, взбитые с сахарной пудрой, и тертый шоколад, аккуратно перемешать. Готовое шоколадное дрожжевое тесто разделить на 3 части. Каждую часть раскатать в прямоугольный пласт толщиной около 1 см. На длинных сторонах пластов сделать диагональные надрезы глубиной до 8–9 см на расстоянии 3–4 см друг от друга («бахрому»). На середину каждого пласта выложить шоколадно-банановую массу. Накрыть начинку полосками «бахромы», укладывая их внахлест друг на друга в виде косички. Выложить булочки на противень, посыпанный мукой, оставить для расстойки на 15 мин. Затем смазать яйцом и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 190–200 °С до готовности.

Лимонная баба

1,8 кг муки, 100 г свежих дрожжей, 400 мл молока, 25 яиц, 400 г сливочного масла, 250 г сахара, лимонная цедра, соль

300 г муки заварить 200 мл кипящего молока, хорошо вымешать, чтобы не было комочков, и охладить. Добавить разведенные в оставшемся молоке дрожжи, посолить и тщательно перемешать. Поверхность теста припорошить мукой и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить взбитые с сахаром яйца, влить растопленное сливочное масло, всыпать натертую лимонную цедру, муку и замесить тесто, чтобы оно отставало от рук. Положить тесто в смазанную маслом форму, заполнив ее до половины, и дать подойти. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, осторожно, чтобы не опало, поставить в духовку. Выпекать в течение 30 мин при температуре 180–190 °С.

Баба маковая

600–700 г муки, 50 г дрожжей, 100 мл молока, 150 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 2 ст. л. тертой лимонной цедры, соль по вкусу

Для начинки: *200 г мака, 200 мл молока, 100 г сахара, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. лимонной цедры, корица, 1 ст. л. меда*

Мак предварительно промыть и залить кипящей водой, дать постоять 20 мин, откинуть на марлю, подвесить, чтобы стекла вода. Молоко вскипятить, добавить сахар, мак и проварить 10 мин. Снова откинуть на марлю, затем тщательно истолочь мак в ступке или пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с медом, цедрой лимона и корицей. Приготовить дрожжевое тесто, соединив все ингредиенты, и поставить его в теплое место для брожения. Раскатать тесто, выложить и равномерно распределить маковую начинку, завернуть рулет, положить в подготовленную форму и дать хорошо подойти в теплом месте. Выпекать в духовке 30 мин при температуре 180 °С.

Баба медовая

600–700 г муки, 70 г дрожжей, 200 мл молока, 500 г меда, 200 мл сливок, 400 г сливочного масла, 10 яичных желтков, 300 г сахара, соль по вкусу

Мед довести до кипения, снять образовавшуюся пену, смешать со сливками, снова довести до кипения, добавить муку, чтобы получилось не слишком густое тесто. Остудить, ввести растворенные в теплом молоке дрожжи. Хорошо перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить растопленное на водяной бане масло, взбитые с сахаром желтки, соль и, если потребуется, добавить муку. Тесто должно быть крутым, но мягким. Тесто тщательно отбить об стол, положить в формы, обильно смазанные маслом и обсыпанные мукой, заполнив их до половины. Выпекать 40 мин при температуре 180 °С.

Баба ромовая

900–1000 г муки, 50 г дрожжей, 300 мл молока, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 10 яиц, 1/2 ч. л. соли

Для сиропа: *100 г сахара, 100 мл воды, 4 ст. л. коньяка или рома*

Приготовить опару из половины муки, теплого молока и дрожжей и поставить в теплое место на 30–50 мин. В готовую опару положить размягченное масло, растертое с сахаром добела, и, продолжая взбивать, вводить в смесь яйца по одному, соль и оставшуюся муку. Хорошо вымесить тесто и поставить в тепло на 1,5 ч. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму. Тесто должно занимать 1/3 объема формы. Поставить тесто в теплое место, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Выпекать при температуре 200 °С в течение 30–40 мин. Готовую бабу осторожно вынуть из формы и пропитать заранее приготовленным сиропом. Для его приготовления смешать воду с сахаром, варить на слабом огне, помешивая, пока сахар не растворится полностью, снять с огня, немого остудить и добавить коньяк или ром. При желании верх бабы можно смазать сахарной помадкой.

Кекс медовый

450–500 г муки, 250–260 г меда, 250 мл крепкого чая, 160 г сахарной пудры, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. лимонной цедры, 1 ч. л. апельсиновой цедры, 180 г ядер грецких орехов

Мед развести в 250 мл крепкого теплого чая. Постоянно помешивая, добавить сахарную пудру, растительное масло, соду, корицу, лимонную и апельсиновую цедру, натертую

на мелкой терке, крупно нарезанные ядра грецких орехов. Все хорошо смешать и добавить муку. Смесь тщательно вымешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса. Выпекать 35–40 мин при температуре 180 °С. Кекс остудить, а потом вынуть из формы.

Кекс лимонный с изюмом и орехами

300–400 г муки, 200 г сливочного маргарина, 3 яйца, 100 г сахара, 1/2 ч. л. гашенной уксусом соды, 3 ст. л. крахмала, лимонная цедра, 100 г сладкой сырковой массы, 150 г ядер грецких орехов, 150 г изюма, 1 ст. л. панировочных сухарей

Из маргарина, яиц, сахара, гашеной соды, муки, крахмала и сырковой массы замесить тесто. Добавить измельченные орехи, изюм и цедру лимона, тщательно вымесить. Форму смазать маргарином и присыпать панировочными сухарями или мукой. Выпекать кекс около 40 мин при температуре 180 °С. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой или полить растопленным молочным шоколадом.

Кекс двухцветный

500–600 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сметаны, 3 яйца, 300 мл кефира, 400 г сахара, 1 ст. л. какао-порошка, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сока лимона, 1 ст. л. натертой лимонной цедры, 1 ч. л. ванильного сахара

Растереть масло с сахаром, постепенно ввести яйца, сметану, соду, разбавленную соком лимона, всыпать муку, быстро замесить тесто и разделить его на 2 равные части. Одну половину теста размешать с какао и ванильным сахаром, другую – с цедрой лимона, натертой на мелкой терке. Форму смазать сливочным маслом и посыпать мукой, дно выстелить пергаментной бумагой. Столовой ложкой выкладывать тесто по очереди: ложку темного теста, рядом ложку светлого – в один ряд. Поверх первого слоя разложить второй, причем темное тесто класть на светлое и наоборот. Продолжать, пока все тесто не закончится. Выложить все тесто в форму, поставить в духовку и выпекать кекс в течение 1 ч при температуре 160 °С. Оставить остывать в форме. Затем выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.