

## Кулич на сливках

Автор: Жаха

17.04.2011 05:59 -

---



Кулич мягкий, пышный, румяный и праздничный.

### Требуемые ингредиенты

- 2,5 стакана муки
- 3/4 стакана сливок
- 100г сливочного масла
- 0,5 стакана сахара
- 2 яйца
- 0,5 ч ложки соли
- 30~40г дрожжей
- ванилин
- по 1/4 стакана изюма
- цукатов и молотого миндаля

Сливки подогреть до теплого, растворить в них дрожжи, смешать с 1/3 стакана муки и 1 ч ложкой сахара. Поставить в теплое место до образования пышной пены.

У яиц отделить белки от желтков.

Желтки растереть с половиной сахара, солью, ванилином и размягченным сливочным маслом добела.

Белки взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену.

Когда опара будет готова, в нее ввести желтково-маслянную массу; хорошо размешать.

Затем подмешать взбитые белки.

Всыпать 2 стакана муки и замесить не крутое мягкое тесто, не липнущее к рукам. При необходимости подсыпать муки.

Тесто сверху прикрыть пленкой и поставить в теплое место до увеличения в объеме в 2

## Кулич на сливках

Автор: Jaxa

17.04.2011 05:59 -

---

раза.

После этого тесто еще раз хорошо вымешать на столе, одновременно вводя изюм, цукаты и орехи.

Тесто разложить по формам так, чтобы оно занимало 1/3 высоты.

Поставить на расстойку в теплое место.

Когда тесто займет всю форму, поставить в разогретую до 180°C духовку.

Выпекать до готовности. Если верх начнет слишком быстро зарумяниваться, затянуть фольгой.

Через некоторое время температуру можно убавить до 160°C.

Готовый кулич, остывший до теплого, посыпать сахарной пудрой или облить сахарной глазурью.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}