# Куличи творожные

Автор: Мухаббат
16.04.2012 09:12 - Обновлено 17.04.2012 06:58

***ПАСХА, или Светлое Христово Воскресение, - главный православный праздник, получивший название "день царей", "праздник праздников" или "Велик день". Само слово "Пасха" в переводе с греческого языка означает "прехождение", "избавление".***

***Это самый первый христианский праздник, чья история уходит в глубокую древность. Еще древние иудейские племена, отмечая праздник, связывали его сначала с весной, позднее - с уходом евреев из Египта. Христиане же вложили в этот день иной смысл и отмечают его как воскресение Христа. ПАСХА - мой самый***

***любимый праздник. Празднование Пасхи продолжается 40 дней. Ровно столько дней пребывал Христос с учениками после Своего Воскресения, но наиболее торжественно отмечается первая неделя после Пасхи. Она называется Светлой, как и каждый из ее семи дней.***

***На ПАСХУ принято красить яйца и печь куличи. Рецептом этих безумно вкусных куличей поделилась ILONA. Настоятельно советую испечь!***

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

***на 4 средних или 6 маленьких куличей:***

**0,5 кг муки**
**3 ч.л. сухих активных дрожжей**
**1-2 яйца**
**3/4 стакана сахара**
**250 г творога**
**0,5 стакана молока**
**100 г мягкого сливочного масла или маргарина**
**0,5 ч.л. соли**
**ванилин или лимонная цедра**

**1 стакан изюма**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

***Опара:*** В слегка тёплое молоко высыпать дрожжи, размешать, добавить 1 ст.л. сахара и 2 ст.л. муки, поставить в тёплое место и дождаться пенной шапочки.

Смешать творог с сахаром (если творог имеет зернистость, то следует протереть его через сито), вмешать яйцо, сливочное масло, ванилин (или лимонную цедру) и соль.

Ввести в смесь подошедшую опару, вмешать просеянную муку, хорошенько вымесить тесто, накрыть чашку и поставить в теплое место на расстойку.

После того, как тесто увеличилось в объеме можно вмешать заранее распаренный, обсушенный и обвалянный в муке изюм.

Разделить тесто на порции, заполнить форму не больше, чем наполовину или даже

меньше. Дать тесту подняться до края формы и поставить в предварительно разогретую до 180-200*С духовку. Время выпечки зависит от духовки и формы. Нужно время от времени, не открывая духовку, смотреть за процессом выпекания.

Вынуть готовые куличи из духовки, дать слегка остыть в форме, затем вынуть из формы. Смазать верхушку куличей белковой глазурью (охлаждённый белок взбить миксером до пышной пены и постепенно добавлять сахарную пудру, масса должна быть пышной и густой) и украсить кондитерской посыпкой.

***Куличи украшала моя сестра!***

***Желтое и синее яйца с цветочками, красила и украшала Сабина (дочь моей подруги), остальные яйца (многие остались за кадром) красила и украшала моя мамочка!***

{jcomments on}