Дрезденский штоллен с марципаном

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:44 -



Ингредиенты: 100 гр.цукатов, 200 гр. изюма, 50 гр.сушеной вишни, 3 ст.л. рома, 500 гр.муки, 60 гр. дрожжей (либо 1 пакетик сухих), 130 гр. сахара, 250 мл. молока, 2 желтка, 300 гр. сливочного масла, 1 ч.л. цедры, щепотка соли, по 1/3 ч.л. имбиря, корицы и кардамона, 200 гр. миндаля, 150 гр. марципановой массы, 150 гр. сахарной пудры, 3

ст.л. водки

Цукаты (я заменила вяленой клюквой) смешать с изюмом и вишней, залить ромом и оставить на 1 час. Из муки, дрожжей, 1 ч.л. сахара и 100 мл молока замесить тесто. Оставить на 15 минут. Затем добавить 150 мл молока, сахар, желтки, 200 гр. сливочного масла, цедру , соль, пряности, а через 30 минут - сухофрукты и рубленный миндаль. Марципан нарезать, смешать со 120 гр. сахарной пудры и водкой. Сделать валик. Духовку разогреть до 180*. Тесто раскатать, на середину положить марципановый валик и сформовать рулет. Выпекать 50 мин. Вынуть и смазать оставшимся сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.

P.S.Штоллен выпекается в Германии под рождество и он обязательно должен полежать 2-3 дня (обернув в пекарскую бумагу, либо в полотенце), тогда он становится мягче и безумно вкусным!!!

{jcomments on}