Творожный штоллен (29 декабря 2014)

Времени не хватает катастрофически. Пока выдалась минутка, выложу рецепт творожного штоллена.
Попробовала творожный вариант на нашей встрече феечек. Так понравился, что решила сделать. Рецепт взяла из немецкой книжки по рождественской выпечки. Стоял он у меня неделю. За это время стал ароматным и вкусным.

Несу Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"



Ингредиенты:

50 г апельсиновых корок
50 г лимонных цукатов
50 г сушеной клюкы
50 г изюма
40 мл рома
400 г муки
1 ч.л. разрыхлителя
100 г сахара
200 г творога
200 г сливочного масла
цедра лимона

Приготовление:

Цукаты, клюкву и изюм замочить в роме.
Я брала сухофрукты и цукаты (лимонные цукаты, апельсиновые цукаты, курагу, изюм темный, изюм светлый, клюкву, черновслив. крупные. Порезала сухофрукты на кубики, добавила цукаты кубиками, изюм и клюкву, залила ромом и все это настаивалось 5 дней, после этого отмерила 200 г фруктовой смеси для штоллена).
150 г мягкого сливочного масла взбить с сахаром. Добавить творог, взбить.
Добавить цедру лимона, перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем, добавить сухофрукты в роме, перемешать. Раскатать в овал, свернуть 2 раза, вокруг штоллена уложить кольцо. У меня специального овального кольца не было. Я сделала ленту из фольги, ею обернула по бокам - это нужно, чтобы штоллен не терял форму.
Выпекать в разогретой до 160С духовке 1 час.
Растопить 50 г сливочного масла. Обмазать готовый штоллен кисточкой, посыпать сахарной пудрой. Завернуть в фольгу, отложить в сухое место. Дать постоять несколько дней (в идеале 3 недели). Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.
Приятного чаепития!



Комментарии (30)

h_ellen 29 декабря 2014 01:50

Очень здорово! Подозреваю, что ужасно вкусный… у меня все продукты эти есть, завтра буду делать. Даже в роме неделю как замочены. Спасибо, Леночка, дорогая! :)))Edited at 2014-12-28 08:51 pm (UTC)

eastflower 29 декабря 2014 11:26

Леночка, спасибо! Буду рада твоему мнению.

h_ellen 31 декабря 2014 21:56

Лена, я сделала такой штоллен и не разрезала, убрала на выдержку! Не знаю, сколько продержу.Сейчас некогда, наверное, но хотелось бы с тобой обсудить мою неудачу с печеньем "трещинки". Они получились очень твердыми. Я их даже переименовала. А творожный штоллен удался, из этого рецепта сделала один большой на килограмм весом. Может лучше разделить было на два небольших. Я это поняла, когда он увеличился в духовке :)

eastflower 1 января 2015 03:17

Леночка, печеньки, наверное, передержала или долго тесто вымешивала, они сверху твердые, а внутри такие мягковатые.Штоллен, действительно, большой. Но вроде бы это нормально. Он после отлежки станет плотнее, но ароматнее. Надеюсь, тебе понравится.

julia_lemira 29 декабря 2014 02:05

Кажется, до пряничного домика я таки не доберусь, но вот творожный штоллен точно сделаю, таких уже напекла,теперь хочу с творожком. Разрез такой у него аппетитный!

eastflower 29 декабря 2014 11:28

Юленька, буду рада, если рецепт пригодится.

nattellla 29 декабря 2014 02:11

Лен, вкусный получился? На фото кажется суховатым… Творожный не пекла, только марципановый…

eastflower 29 декабря 2014 11:29

Натулик, он вкусный, но после лежания становится плотным. Суховатый, ты права. А я вот марципановый не пробовала, как он тебе? Должен быть понежнее.

nattellla 29 декабря 2014 16:17

Марципановый вкусный был, нежный, лежал у меня недели 2. В прошлом году его делала, что-то в этом меня на штолены не тянуло =)

eastflower 29 декабря 2014 19:27

А рецепт на сайте есть? я в прошлом году делала дрожжевой, он после лежания стал более плотный, вкусно, но мне больше нравится дрожжеваяя воздушная выпечка.

nattellla 30 декабря 2014 02:54

Нет, рецепта у меня нет в жж и я его что-то найти не могу никак :(поищу еще...

irsenas 29 декабря 2014 02:16

ммм!!

eastflower 29 декабря 2014 11:29

Ириш, угощайся :))

vsetajnoejavnoe 29 декабря 2014 10:19

здорово, вкуснятина!

eastflower 29 декабря 2014 11:29

Викуль, спасибо!

agro_al 29 декабря 2014 11:40

В этом году впервые пекла штоллен и тоже творожный. Лежит вызревает еще)))

eastflower 29 декабря 2014 11:43

Ой, как здорово!!! Я хочу попробовать миндальный, но уже на следующий год :)

lanochka08 29 декабря 2014 20:33

Супер! Я один раз пекла штоллен.. Что-то в этом году не добралась к нему)))

eastflower 30 декабря 2014 11:03

Светочка, спасибо! Это ничего, еще успеешь :))

lanochka08 30 декабря 2014 15:20

)я тоже так думаю)

liligorina 30 декабря 2014 00:43

Какой вкуснуючий, похоже, у тебя получился!ЭХ… Я в этом году совсем без рождественской выпечки… Может к нашему рождеству хотя бы печенек напеку))

eastflower 31 декабря 2014 16:44

Лиля, спасибо! У тебя вон сколько тортов:)), чем не рождественская выпечка :))

tania_bondarets 30 декабря 2014 01:13

красивый, у меня в этом году тоже творожный)

eastflower 31 декабря 2014 16:44

Танечка, спасибо! Да, с творогом выпечка отменная получается!

agro_al 30 декабря 2014 10:34

с наступающим дорогая!!

eastflower 31 декабря 2014 16:45

Катенька, спасибо! Я тебя крепко обнимаю и поздравляю с наступающим!!!

svitanok_ua 31 декабря 2014 18:20

Красивый и очень радостно-солнечный! А я в отстающих - только через пару минут буду доставать из духовки, к Рождеству, думаю, настоится.

eastflower 31 декабря 2014 18:33

Спасибо! Конечно, настоиться, запах будет потрясающим.

mrs_home 5 января 2015 23:09

О да, творожный щтоллен шикарен!

> **eastflower** 5 января 2015 23:33
>
> Да, я еще поставила тот, которым Даша нас угощала, завтра сфоткаю и попробую.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

