Творожный штоллен вторая попытка

(14 января 2015)

Первый творожный штоллен мне понравился, но мне показалось (и не мне одной), что он немного суховат, а во время созревания становится плотнее. Поэтому решила на Рождество приготовить второй вариант. Этот штоллен мне очень понравился, пробовала я его еще на встрече "феечек", ну и решила опробовать новый рецепт .
Этот вариант мне понравился больше.





Ингредиенты:
550 г муки
2 ч.л. разрыхлителя
250 г сахара
250 г творога (гладкого, жидкого)
250 г сливочного масла
200 г нарубленного миндаля
250 г изюма
200 мл рома
50 г апельсиновых цукатов
50 г лимонных цукатов (я брала свои сухофрукты, настоянные в роме)
2 яйца
цедра и сок 1 лимона
1 ч.л. ванильного экстракта

100 г сливочного масла
сахарная пудра

Приготовление:
За ночь замочить изюм и цукаты в роме (можно брать не только изюм, но и другие сухофрукты).
Мягкое сливочное масло взбить с сахаром. Добавить яйца, взбить.
Творог я брала наш, зерненый, поэтому добавила к нему 2 ст.л. сметаны и хорошо пробила ручным блендером.
К масляно-яичной смеси добавить творог, ванильный экстракт, лимонный сок и цедру, взбить.
ДОбавить муку с рызрыхлителем. Вмешать миндаль, сухофрукты и цукаты.
Тесто разделить на 2 части. Сформировать 2 овальных буханки. Штоллен должен выглядеть как запеленутый младенец.
Выпекать в разогретой до 180С 40-50 минут. Еще теплый штоллен смазать растопленным сливочным маслом и посыпать толстым слоем сахарной пудры.
Дать остыть, завернуть в фольгу или пергамент и оставить созревать на 3 недели при комнатной температуре. Я держала неделю.

Комментарии (32)

filifera 14 января 2015 01:24

Лена, заинтересовал меня этот рецепт, решила попробовать.:) Скажи, пожалуйста, а ром для чего - чтобы настаивать сухофрукты? Так вроде из сухофруктов только изюм… или я чего-то не заметила? А еще вопрос: ты не пробовала делать штоллен с марципаном? Я как-то покупала готовый, немецкий, он с марципаном - тогда, наверно, миндаль можно опустить? И последний вопрос: хранить его 3 недели где - в комнате или в холодильнике? Наверно, в холодильнике, ведь в составе масло… или это не принципиально?

eastflower 14 января 2015 11:19

Леночка, ром, чтобы сухофрукты настаивать. Можно брать любые (курага, клюква, чернослив). С марципаном не пробовала, но очень хочу. Здесь миндаль идет почти целый, он так и чувствуется. В принципе, в марципановом можно спокойно без него обойтись. Настаивала при комнатной температуре, просто на холодильник положила и забыла. Вообще, вроде бы его в холодильник не кладут. В Германии его продают так, он лежит на полках.

filifera 14 января 2015 12:45

Лена, спасибо за ответ! Только еще одно уточнение: там, где 250 г изюма, можно читать как 250 г любых сухофруктов, верно? И ты, как я понимаю, обошлась без апельсиновых и лимонных цукатов, т.е. всего взяла 350 г сухофруктов?

eastflower 14 января 2015 13:38

У меня была смесь: изюм, клюква, чернослив, курага, цукаты аплеьсиновые и лимонные , я просто взяла 350 г этой смеси. Смесь делала на глаз, а точнее, что было дома, то и положила в баночки и залила ромом не до конца, баночки 2 недели настаивались, каждый день надо переворачивать, и уже этой смесью пользовалась для всех рецептов. Пишут, что такие фрукты могут храниться год и больше при комнатной температуре.

filifera 14 января 2015 23:47

Про состав смеси и количество поняла, спасибо. Непонятно только, зачем цукаты в роме замачивать…:))

eastflower 14 января 2015 23:48

Их можно и не замачивать, я просто готовила смесь заранее, поэтому все туда положила, чтобы потом уже не нарезать, а просто брать из банки. Это дело вкуса.

para_gn0m0v 14 января 2015 09:07

Надо сделать к Новому году… по китайскому календарю))) а то до нашего очень долго ждать теперь.

eastflower 14 января 2015 13:33

Оксаночка, буду рада, если понравится.

irsenas 14 января 2015 10:17

надо попробовать) красавец!

eastflower 14 января 2015 13:34

Ирочка, спасибо! Буду рада, если вам понравится.

sago_cuisine 14 января 2015 11:47

Разрез впечатляет меня, очень впечатлительную и падкую на сухофрукты в роме:)))

eastflower 14 января 2015 13:34

Ох, я тоже люблю фрукты в роме, здесь решила сделать с виски, пока мужа нет :)), запах классный у виски.

home_bread 14 января 2015 11:51

Сколько сухофруктов, спасибо за рецепт, надо будет попробовать)

eastflower 14 января 2015 13:34

Буду рада, он легко готовится.

sunpolina 14 января 2015 12:26

Красавец :)

eastflower 14 января 2015 13:35

Полиночка, спасибо! Мне понравился тем, что не надо ждать, пока тесто подойдет, как в дрожжевом.

agro_al 14 января 2015 14:27

а мы какой пробовали? Мне очень понравился, рассыпчатый.

eastflower 14 января 2015 18:41

Вот его и пробовали, я его перед Новым годом испекла и до Рождества держала.

lanochka08 14 января 2015 15:11

Классный какой!!!

eastflower 14 января 2015 18:41

Спасибо большое! Творожная выпечка лучше всего :))

electrolyte_14 14 января 2015 19:31

Браво, Леночка! Штоллен королевский. Так и чешутся руки испечь и еще больше хочется попробовать его.Спасибо.

eastflower 14 января 2015 20:36

Спасибо большое! Я вот теперь хочу с марципаном попробовать. Думаю, тебе понравится, он такой вкуснючий, правда, довольно сытный :))Edited at 2015-01-14 03:37 pm (UTC)

wowcook 14 января 2015 21:59

Красивый разрез!А я на штоллен уже смотреть не могу! Сама пекла, подарили… Сейчас творожный с марципаном домучиваем…

eastflower 14 января 2015 22:31

Запомнится тебе Новый год штолленами :))

tania_bondarets 15 января 2015 02:49

праздник продолжается)

eastflower 15 января 2015 11:06

Танюшка, это точно :))

Olya Martynenko 15 января 2015 14:45

Лен, спасибо за рецепт! Я вот три года пеку штолен дрожжевой, а в это году решила и творожный опробовать. Пекла по твоему первому рецепту без яиц и мне он действительно показался суховат))) Думала, может чего не так сделала. Зато если его нарезать тонкими ломтиками - так вкусно. Творог дает свой аромат. М-м-м-м! Вкусно! Теперь попробую и этот рецепт! Еще раз спасибо!

eastflower 15 января 2015 14:55

Спасибо за доверие! В первом варианте не было яиц и творог я не превращала в гладкую массу, видно, в этом дело. Но мне тот вариант тоже понравился. Но этот больше, он по вкусу лучше. Буду рада, если и вам понравится.

lifetastesgreat 16 января 2015 05:03

Выглядит очень вкусно! я сама все никак не попробую испечь)

4 июля 2016 06:01

Леночка, сделала его! шикарный!!!!! спасибо большое за рецепт! Выдерживала неделю при комнатной, но такая жара, испугалась, что испортится. убрала в холодильник еще на неделю с небольшим, потом оставила при комнатной на несколько дней. С каждым днем все вкуснее)))

> 5 июля 2016 19:55
>
> Анечка, как я рада, что тебе понравился:)). Он очень вкусный, очень люблю его :)

lifetastesgreat 4 июля 2016 06:02

Леночка, предыдущее сообщение от меня, не заметила, что имя не написала)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

