



# Кулич шоколадный (старинный рецепт)

## Ингредиенты

### Опара

- сухие дрожжи - 20 г,
- мука - 1,5 стакана,
- вода - 0,5 стакана.

### Тесто

- мука - сколько возьмёт тесто,
- яйца - 15 шт.,
- сахар - 2 стакана,
- шоколад - 1/2 стакана,
- ром - 1/4 стакана,
- красное вино - 1/2 стакана,
- ржаные сухари - 1/2 стакана,
- апельсиновые цукаты - 100 г,
- молотая корица - 1/2 ч. ложки,
- гвоздика - 1/2 ч. ложки.

## Приготовление

1. Распустить в половине стакана тёплой воды 20 г сухих дрожжей и вылить в миску.
2. Просеять в дрожжевой раствор 1,5 стакана муки, перемешать, чтобы не было комков, накрыть миску полотенцем и дать подняться в тёплом месте до увеличения объёма в два раза.
3. Отделить белки от желтков. Белки убрать в холодильник. Желтки (15 штук) растереть с 2 стаканами сахара добела и вмешать в поднявшуюся опару.
4. Добавить растопленный и остуженный до тёплого состояния шоколад, ром, красное вино. Перемешать.
5. Всыпать молотые ржаные сухари и мелко нарезанные цукаты, молотые гвоздику и корицу.
6. Всё это хорошо выбить лопаткой до гладкости и дать подняться в тёплом месте до увеличения объёма в два раза.
7. Белки взбить до устойчивых пиков и аккуратно перемешать с тестом.
8. Просеять муку и порциями ввести в тесто до нужной густоты (количество муки регулируйте по консистенции своего теста).
9. Замесить тесто до гладкости, переложить в бумажные формы, смазанные маслом.
10. Каждую форму заполнять тестом на 1/3 высоты.
11. Дать заготовкам подняться в тёплом месте и выпекать в духовке от 30 до 60 минут в зависимости от размера кулича при температуре 180°C.
12. Готовые куличи полностью остудить в формах, затем украсить глазурью по вкусу.

