**Рецепт Кулича.**

1. **Для глазури. Белковая глазурь**
* яичные белки – 2 шт.;
* сахар-песок (мелкий) – 250 мл;
* щепотка соли.

Приготовление.

1. Белки охладить и взбить их с солью в густую пену.

2. Затем постепенно, не останавливая взбивание, подсыпать небольшими порциями сахарный песок.

3. После того, как весь сахар будет высыпан, взбить еще примерно около 4 минут.

4. На слегка остывшие куличи нанести глазурь и оставить их до полного застывания.

5. По данному рецепту получается большое количество глазури, поэтому по желанию, можно уменьшить порцию.

1. **Для кулича**
* мука - 4 стакана;
* сливочное масло - 200г;
* дрожжи - 50г;
* яйцо - 5 шт.;
* сахар - 1 стакан;
* молоко - 1 стакан;
* изюм (без косточек) - 1 стакан;
* соль - по вкусу

Приготовление.

1. Масло растопить и влить горячее молоко
2. Добавить сахар, соль, перемешать и охладить до комнатной температуры
3. Всыпать муку, влить растворенные в небольшом количестве молока дрожжи, тщательно перемешать и поставив в теплое место для брожения
4. Когда тесто поднимется, добавить желтки, затем взбитые белки, изюм.
5. Все тщательно выместить и положить тесто в обильно смазанную размягченным маслом форму, немного посыпанную мукой. Форму тестом заполнить до половины.
6. Когда тесто немного поднимется, кулич поставить в духовку и выпекать при температуре 180С до готовности.