



85070

Bygg julens fineste pepperkakehus!

Slik gjør du:

Ta fram pepperkakedeigen din.
Pass på å kjevle alle deler omtrent like tykke!

Et smart knep for å beholde form og størrelse på husdelene dine er å flytte den kjevlede deigen din over på silikonmatte/bakepapir før du skjærer til delene.

Stans eller skjærer ut vinduer og dører, slipp fantasien løs.

Legger du delene i fryseren 5-10 minutter før du setter dem i ovnen, mister de ikke fasongen før steking. Stek delene og avkjøl.

OPPSKRIFT ICING:

- 1 eggehvite
- ca. 4 dl melis
- 1 ts eddik (12%).

Rør sammen ingrediensene og visp deretter med håndmikser.

Klipp til gelatinark som vindusruter, fest dem på innsiden av huset ved hjelp av icing.

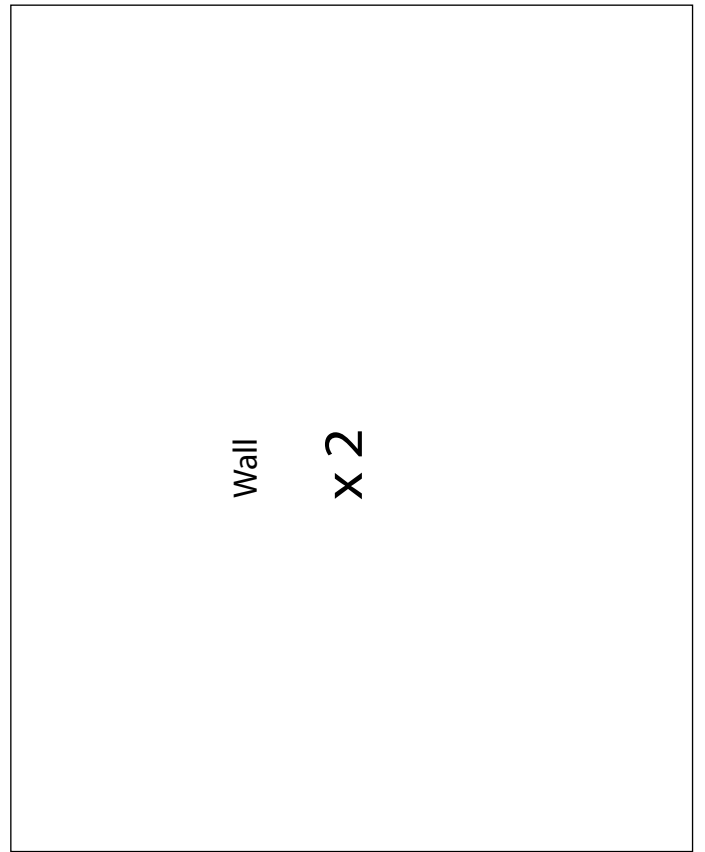
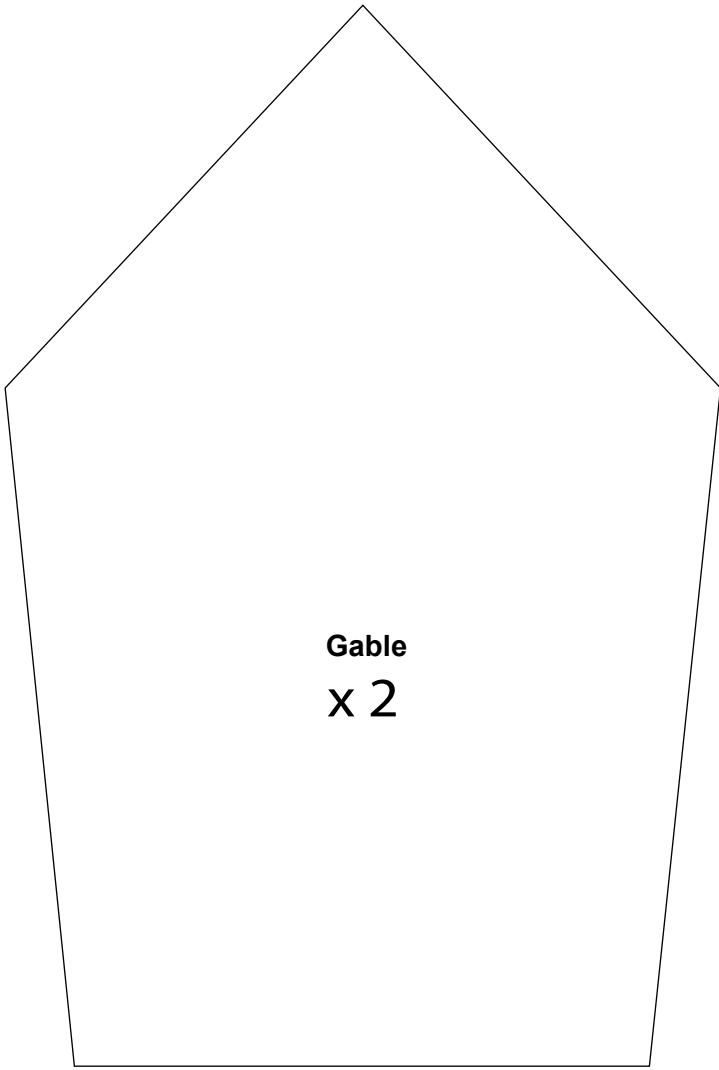
Dekorer husdelene med icing og godteri og la tørke ordentlig før du bygger huset ditt.

Sett sammen huset med smeltet sukker. Smelt 1 dl sukker. Vær forsiktig, det blir veldig varmt. Arbeid raskt når sukkeret har smeltet, det stivner på et øyeblikk. Pipen kan monteres med sukker eller icing, velg selv det du synes er enklest. Når alt sitter sammen er det tid for sluttdekoren. Visp sammen en løs icing som du kan dra ut istapper av. Sprøyt med en litt større tipp slik at det ser ut som snøfonner og istapper på hushjørner, tak og pipe. Avslutt med å sikte på melis.

OPPSKRIFT GLASUR TIL Å DYPPE I:

- 1 eggehvite
- ca. 2 dl melis
- 1 ts eddik (12%).

Rør sammen og tilsett deretter litt melis om gangen til du har en passe konsistens



Chimney

