



85070

Bygg julens finaste pepparkakshus!

Gör så här:

Ta fram din pepparkasdeg.

Se till att du kavlar alla delar ungefär lika tjocka!

Ett fiffigt trick för att behålla form och storlek på dina husdelar är att flytta över din kavlade deg på silikonduk/bakplåtspapper innan du skär till delarna. Stansa eller skär ut fönster och dörrar, släpp loss fantasin. Lägger du dessutom in delarna i frysen 5-10 minuter innan du skjutsar in i ugnen så hinner de inte tappa formen före gräddning. Grädda delarna och låt svalna.

Klipp till gelatinblad som fönsterrutor, fäst på insidan av huset med hjälp av kristyr.

RECEPT KRISTYR:

- 1 äggvita
- ca 4 dl florsocker
- 1 tsk ättikssprit (12%).

Rör samman ingredienserna och vispa sedan med elvisp.

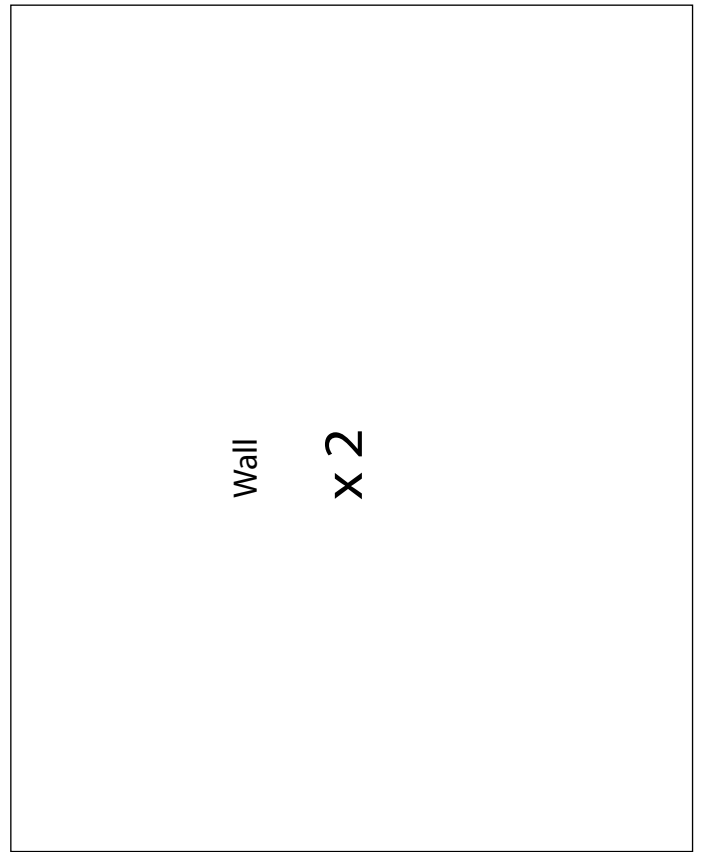
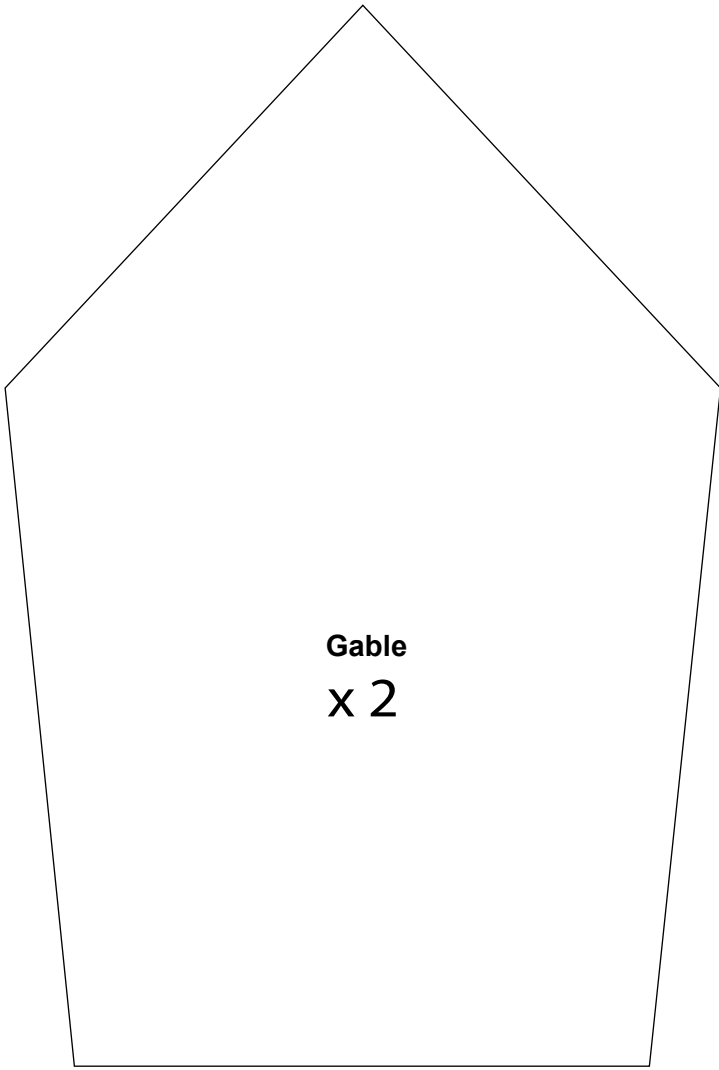
Dekorera dina husdelar med kristyr och godis och låt torka ordentligt innan du bygger ditt hus.

Sätt ihop huset med smält socker. Smält 1 dl socker. Var försiktig, det blir väldigt varmt. Jobba snabbt när sockret väl smält, det stelnar på ett ögonblick. Skorstenen kan monteras med socker eller kristyr, välj själv vad du tycker är enklast. När allt sitter ihop är det dags för slutdekoren. Vispa ihop en lös kristyr som det går att dra ut istappar av. Spritsa med en lite större tyll så det ser ut som snödrivor och istappar på husknutar, tak och skorsten. Avsluta med att sikta florsocker.

RECEPT GLASYR ATT DOPPA I:

- 1 äggvita
- ca 2 dl florsocker
- 1 tsk ättikssprit (12%).

Rör ihop och tillsätt sedan lite florsocker i taget tills du har en lagom konsistens.



Chimney

