

CHATKA Z PIERNIKA I ŚNIEG Z CIEPŁYCH LODÓW

Przepis dodany przez użytkownika cohenna



Pyszna chatka :P

Czas przygotowania: 3 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- miód - 20 dag
- cukier puder - 4,5 szkl.
- margaryna - 12 dag
- jajko - 5 szt.
- soda - 1 łyżeczka(i)
- sól - 1 szczypta(y)
- ocet - 1 szczypta(y)
- kwasek cytrynowy - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1.



Składniki na piernik:

- 50 dag mąki
- 20 dag miodu
- 20 dag cukru pudru
- 12 dag margaryny
- Jajko
- 1 łyżeczka sody
- Sól
- Ewentualnie przyprawa do piernika

Składniki na karmel:

- 1 szklanka cukru
- 1/4 szklanki wody

Składniki na ciepłe lody:

- 4 białka
- 4 szklanki cukru
- 1 szklanka wody
- 1 łyżka octu
- kwasek cytrynowy

Wykonanie piernika:

Mąkę i sodę przesiać na stalnicę, zrobić wgłębienie. Miód podgrzać z cukrem i ewentualnie przyprawą do piernika. Przestudzony wlać do mąki, dodać sól, jajko i rozpuszczoną przestudzoną margarynę. wyrobić aż powstanie jednolite ciasto. rozwałkować je na grubość 1/2 cm. z ciasta wyciąć podłogę, ściany i dach chatki, a także komin i płotek. w ścianach wyciąć okna i drzwi (można też ich nie wycinać, a później narysować). Ułożyć na blaszce wyłożonej pergaminem, piec około 15-20 minut w 180 stopniach, ostudzić. by domek był kształny, ściany z ciasta należy wyciąć, korzystając z przygotowanych wcześniej szablonów.

Wykonanie karmelu:

Cukier rozpuścić na małym ogniu, aż zbrązowieje i powstanie karmel.

Wykonanie ciepłych lodów:

Cukier, wodę i ocet wymieszać, rozpuścić aż powstawać będą nitki (kroplę rozpuszczonej masy kładziemy na zwilżone zimną wodą palce, złączmy je i staramy się rozciągnąć masę. jeśli to nam się uda i powstaną &nitki& to masa jest gotowa). Białka ubić na sztywną pianę. postawić je na parze i ubijać dodając po trochu masę cukrową. Dodać szczyptę kwasku cytrynowego i dalej ubijać, aż masa zacznie robić się krucha.

Ściany chatki sklejać gorącym karmelem. Domek przybrać lodami

SMACZNEGO :P

Uwagi:

Rękaw z końcówkami do przybierania tortów

