




przepisy.pl

Chatka z piernika i śnieg z ciepłych lodów



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 50 dekagramów
- miód - 20 dekagramów
- cukier puder - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- soda - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- przyprawa do piernika - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- woda - 0.25 szklanek
- białko - 4 sztuki
- cukier - 4 szklanki
- woda - 1 szklanka
- ocet - 1 łyżka
- kwasek cytrynowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Wykonanie piernika: Mąkę i sodę przesiać na stolnicę, zrobić wgłębienie.
2. Miód podgrzać z cukrem i ewentualnie przyprawą do piernika.
3. Przystudzony wlać do mąki, dodać sól, jajko i rozpuszczoną, przestudzoną Kasię.
4. 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).
5. Ułożyć na blaszce wyłożonej pergaminem, piec około 15-20 minut w 180 stopniach. Ostudzić by domek był kształtny, ściany z ciasta należy wyciąć, korzystając z przygotowanych wcześniej szablonów.
6. Wykonanie karmelu: Cukier rozpuścić na małym ogniu, aż zbrązowieje i powstanie karmel.
7. 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).
8. Białka ubić na sztywną pianę, postawić je na parze i ubijać dodając po troszku masę cukrową.
9. Dodać szczyptę kwasku cytrynowego i dalej ubijać, aż masa zacznie robić się krucha.
10. Ściany chatki sklejać gorącym karmelem.
11. Domek przybrać lodami