

Medena kućica (sa šablonima)



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 150 g meda (tečnog)
- 70 g maslaca
- 2 kom jaja
- 150 g šećera u prahu
- 1 -2 čajne kašičice začina za medenjake
- 500 g bijelog pšeničnog mekog brašna tip 400
- 1 velika kašika tamnog kvalitetnog kakaoa (cca 15-20g)
- ...po potrebi 2 kašike vode

Icing (glazura za ukrašavanje i spajanje):

- 200-250 g prosijanog što bolje mljevenog šećera u prahu
- 1 čajna kašičica gustina
- 1 bjelanjak
- par kapi soka od limuna
- boje po želji (opciono)

Izrada:

Tijesto:

Maslac i med zagrijavati u šerpici na laganoj vatri dok se maslac ne otopi i ostaviti sa strane. U plastičnu posudu prosijati brašno, kakao i dodati blago umućena jaja, šećer, začini za medenjake, vodu i na kraju otopljeni maslac i med i zamijesiti srednje čvrsto tijesto. Oblikovati kuglu i zamotati u prozirnu foliju te ostaviti u frižider na nekoliko sati, najbolje preko noći.

Ohlađeno tijesto prije razvijanja obavezno premijesiti, podijeliti na 2, 3 dijela i razviti na pek papiru na debljinu oko 5 mm i oštrim nožem iskrojiti glavne oblike koje ste izrezali sa šablona iz priloga. Zajedno sa papirom za pečenje prebaciti u pleh. Tada iskrojiti i otvore (prozore i vrata).

Peći u zagrijanoj rerni na 170 st.C oko 12 min (voditi računa da ne izgori). Tačno vrijeme i temperatura zavisi od vaše rerne.

Icing

Bjelanjak i dio šećera u prahu sa gustinom mutiti mikserom najmanjom do srednjom brzinom, te postepeno dodavati šećer kao i par kapi limuna. Mutiti do željene čvrstoće.

Za konture koristite čvršći ajsing, a za popunjavanje (ako bojite cijele površine sa ajsingom) ga malo razrijedite sa malom količinom vode...postepeno dodajte najmanje kašičice do željene gustine. Za ukrašavanje koristite obične vrećice za zamrzivač ili instant plastične fišek vrećice za ukrašavanje kolača.

Stranice kućica ukrasite po želji prije samog spajanja. Ukrasene stranice (kad je ukrasna glazura očvrsnula) spajati u oblik kućica sa slike pomoću čvršće glazure. Poslužiti se čašama i manjim zdjelicama kako biste ustabilili kućice dok glazura na spojevima ne očvrсне. Svaku kućicu radite posebno, tek na kraju ih po želji složite jednu na drugu.

Ova količina tijesta je dovoljna za sve tri kućice kao i dodatne ukrase (jelke, čovječuljke, pahulje i sl.)

Prijatno!