

Medena kućica 2



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 150 g meda (tečnog)
- 70 g maslaca
- 2 kom jaja
- 130 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker cimet šećera
- 1/2 čajne kašičice Dr. Oetker sode bikarbone
- 1 čajna kašičica začina za medenjake
- 500 g mekog (glatkog) brašna
- 1velika kašika tamnog kvalitetnog kakaoa
- po potrebi 2 kašike vode

Royal Icing (glazura za ukrašavanje i spajanje):

- 200-250 g prosijanog šećera u prahu
- 1 čajna kašičica gustina
- 1 bjelanjak
- par kapi soka od limuna

Dekoracija:

- Dr. Oetker fondant dekor (bijeli)
- Boje za kolače po želji (opciono)
- Dr. Oetker Dekor perlice i zvjezdice

Izrada:

Tijesto:

Maslac i med zagrijavati u šerpici na laganoj vatri dok se maslac ne otopi i ostaviti sa strane da se prohladi. U plastičnoj posudi prosijati brašno, dodati sodu bikarbonu i šećere, zatim i prosijan kakao, blago umućena jaja, začina za medenjake, vodu i na kraju otopljen maslac i med i zamijesiti srednje čvrsto tijesto. Oblikovati 2 diska, zamotati u prozirnu foliju i ostaviti u frižider na nekoliko sati, najbolje preko noći.

Ohlađeno tijesto premijesiti, a zatim razviti na pek papiru na debljinu oko 3-4 mm i oštrom nožem iskrojiti glavne oblike koje ste izrezali sa šablona iz priloga. Zajedno sa papirom za pečenje prebaciti u pleh. Od preostalog tijesta modlicama iskrojiti jelkice, gingerbread čovječuljke ili pahulje.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180 st.C oko 14-15 min (manje dijelove peći oko 10 minuta). Tačno vrijeme i temperatura zavisi od vaše rerne.

Royal 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 iscrtvanje kontura koristite čvršći ajsing, a za popunjavanje (ako popunjavate cijele površine) ajsing je potrebno razrijediti sa malom količinom vode...postepeno dodajte najmanje kašičice do željene gustine. Za ukrašavanje koristite obične vrećice za zamrzivač ili plastične dresir vrećice za ukrašavanje kolača. Dodatno stranice ukasite bombonama, fondant ukasima (srca, pahulje i sl.), dekor zvjezdicama i perlicama po želji.

Šupljine prozora popuniti otopljenim tvrdim staklastim bombonama.

Ukrašene stranice (kad je ukrasna glazura očvrtnula) spajati u oblik kućice pomoću čvršće glazure. Poslužiti se šoljicama ili manjim zdjelicama kako biste ustabilili kućicu dok glazura na spojevima ne očvrstne. Krov postaviti na kućicu tek kad glazura na svim ostalim spojenim dijelovima potpuno očvrstne.

Prijatno!