

Piparkakkukerrostalo



Taikina ja osien leipominen

- Taloon tarvitaan noin 750 g piparkakkutaikinaa.
(1,5 pakettia valmista taikinaa tai ohjeen mukaan www.finfood.fi/keittokirja)
- Kaulitse osa taikinasta levyksi. Pidä loppu taikina viileässä, niin sitä on helpompi käsitellä.
- Leikkaa osat pellillä leivinpaperin päällä, niin palat eivät veny siirrettäessä. Tarkista reunojen suoruus vielä ennen uuniin laittamista.
- Jos haluat käyttää piparkakkutaloa kynttilälyhtynä, tee paljon ikkunoita kolmelle näkyvälle sivulle. Tee myös ilma-aukot kattoon savupiipun ja kattoikkunoiden alle. Tässä ohjeessa ei ole piparipohjaa, joten talo on helppo nostaa kynttilän tai lampun päälle.
- **Helpomman** version talosta saa, kun tekee ikkunoita vain yhden pystyrivin ja jättää kattoikkunat pois. Kokoamista voi helpottaa kiinnittämällä talo piparialustalle.
- Paista 200 °C uunissa n.4 - 6 minuuttia.

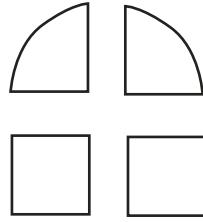
Talon kokoaminen

- Jos palat pyöristyvät uunissa liikaa, niitä on helppo tarvittaessa muotoilla veitsellä heti lämpiminä, kun ne ovat vielä pehmeitä. Aloita talon kokoaminen vasta, kun osat ovat kovettuneet (5 - 20 min koosta riippuen).
- Sulata tavallista **hienosokeria** paistinpannussa. Aloita sokerin sulatus noin 3 rkl sokeria ja sulata myöhemmin lisää tarvittaessa. Nosta sula sokeri pois liedeltä heti kun et sitä juuri sillä hetkellä tarvitse. Ei haittaa vaikka sokeri jähmettyy välillä, se sulaa uudestaan nopeasti.
- Kasta sivuseinän reuna sulaan sokeriin ja liitä etuseinään. Kokoja samalla tavalla talon toinen nurkka. Liitä seuraavaksi talon puoliskot yhteen. Kasta lopuksi seinien yläosa sokeriin ja liimaa kattopalat.
- Kokoja lopuksi kattoikkuna ja savupiippu ja liitä ne katolle.
- Jos taloon jää kokoamisvaiheessa rakoja, voit peittää ne sokerikuorrutella.

Koristelu

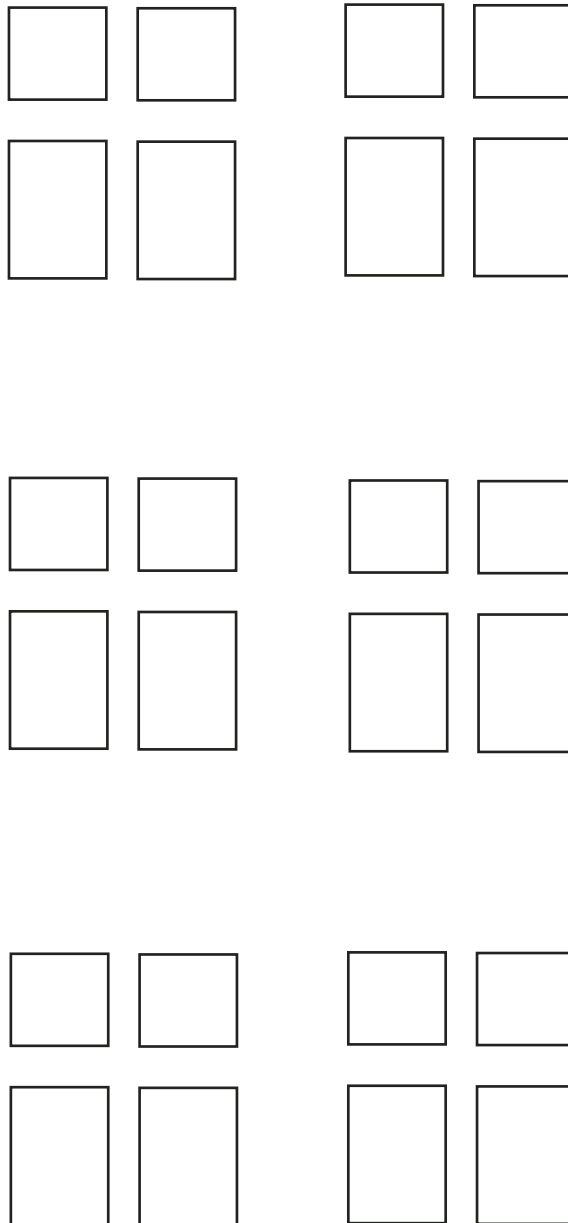
- Luminen sokerikuorrutus syntyy sekoittamalla puoli pakettia **tomusokeria** (250g) ja yksi kevyesti vatkattu **kananmunanvalkuainen TAI 2 rkl vettä**. Nestettä tarvitaan hyvin vähän, joten aloita pienellä määrällä, sekoita hyvin, tarkista kuorrutteen koostumus, ja lisää tarvittaessa varovasti vettä.
- Laita sokerikuorrutusseos pieneen muovipussiin ja leikkaa kulmaan pieni reikä, niin saat pursottimen. Sokerikuorrutetta voi myös ostaa valmiina tuubina kaupasta.
- Pursota sokerikuorrutetta talon reunoihin ja liimaa kuorrutteella kattoon **karkkeja**.
- Karkkeja voi liimata myös sulatetulla sokerilla, jolloin ne tarttuvat heti tiukasti. Älä polta sormia!
- Käsittele koristeltua taloa varovaisesti, sillä kuorrute kovettuu kunnolla vasta muutaman päivän päästä.
- Sirottele lopuksi (tee)siivilän läpi tomusokeria talon päälle.
- Laita kynttilä tai pieni sähkölamppu taloon pohjan kautta. Muista, että kynttilää ei saa jättää yksin palamaan!

Leivo piparkakku- kerrostalo!



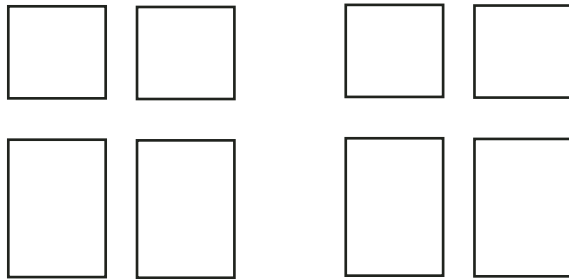
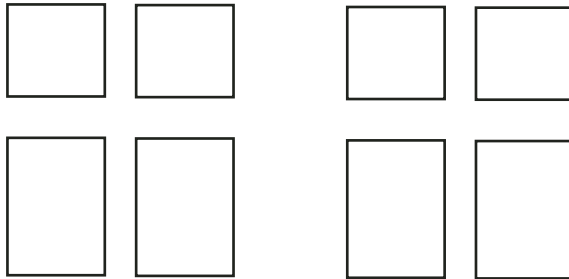
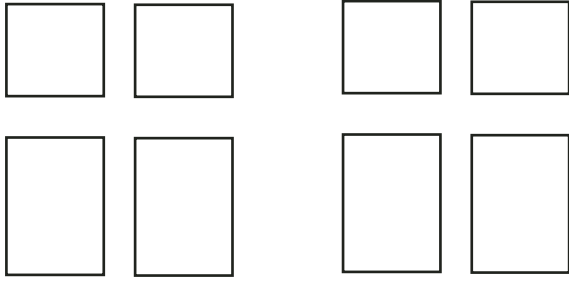
- Tee takaseinä samalla kaavalla ilman ikkunoita

ETUSEINÄ

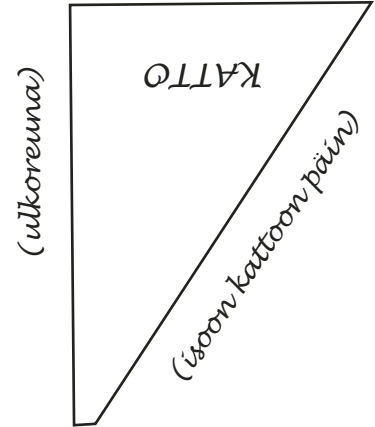
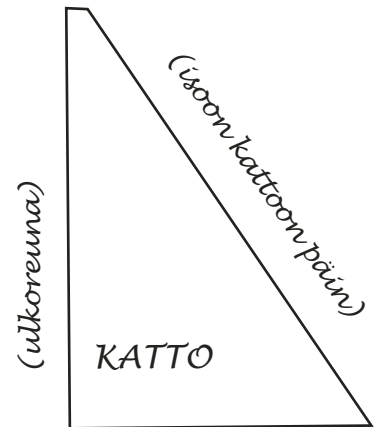


• Tee 2 kpl

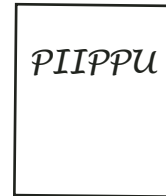
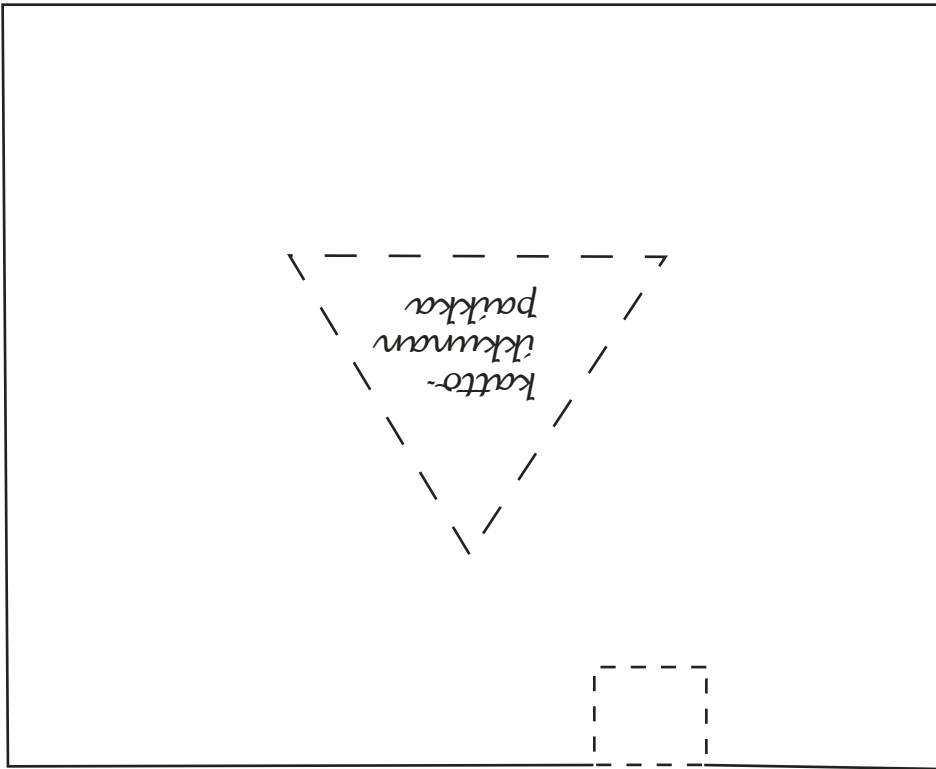
SIVUSEINÄ



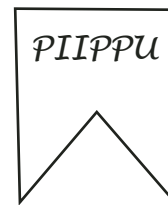
• Tee 2 kpl



• Tee kumpaakin katonharjanpuoliskoa 2 kpl



• Tee
2 kpl



• Tee
2 kpl

katonharja

katonharja

