

Pipariporo ja -reki



Ainekset

- 1 paketti (500 g) valmista tai itse tehtyä (ohje: www.finfood.fi/keittokirja) piparkakkutaikinaa (tee lopusta taikinasta pipareita muotilla.)
- n. 1 dl hienoa sokeria osien liimaamiseen
- koristeluun 1 munanvalkuainen ja n. 3 dl tomusokeria (tai kaupan valmis sokerikuorrutetuubi)

Osat

- Kauli taikina tasaiseksi litteäksi levyksi ja leikkaa osat teräväkärkisellä veitsellä kaavojen mukaisesti. Teräviä kulmia kannattaa hieman pyöristää, että ne eivät pala uunissa. Jos leikkaat osat vasta pellillä leivinpaperin päällä, ne eivät veny siirrettäessä.

Paistaminen

- Paista 200 °C uunissa n. 6 min. Tarkkaile, että kapeat osat eivät pääse palamaan.
- Anna osien jäähtyä ja kovettua rauhassa pellillä ennen kuin alat siirrellä niitä.

Liimaussokeri

- Sulata paistinpannalla sokeria pienissä erissä. Kasta yhteen liitettävistä kappaleista toisen reuna sulaan sokeriin ja paina osat vastakkain.
- Huomioi, että sokeri on polttavan kuumaa - varo sormia! Pannu kannattaa nostaa väliillä pois liedeltä, että sokeri ei pala. Sokeri jähmettyy hyvin nopeasti, mutta sen voi sulattaa uudelleen. Pyydä aikuisen apua sokerin sulatukseen ja osien liimaamiseen.

Poron kokoaminen

- Kasta poron toinen kylkipala yläreunastaan (selkä ja pää) sulaan sokeriin. Paina kylkipalat toisiaan vasten niin, että ne nojaavat toisiinsa yläreunastaan A-kirjaimen mallisesti.
- Kasta toisen sarvipalan alareuna sokeriin ja liitä se toiseen palaan V-kirjaimen mallisesti. Tue sarvien asentoa 1 - 2 min., kunnes sokeri on kovettunut tukevaksi.
- Kun sarvipalat ovat jähmettyneet kunnolla toisiinsa, kasta niiden alareuna sokeriin ja kiinnitä poron päähän. Tue taas sarvia kunnes sokeri on jähmettynyt.

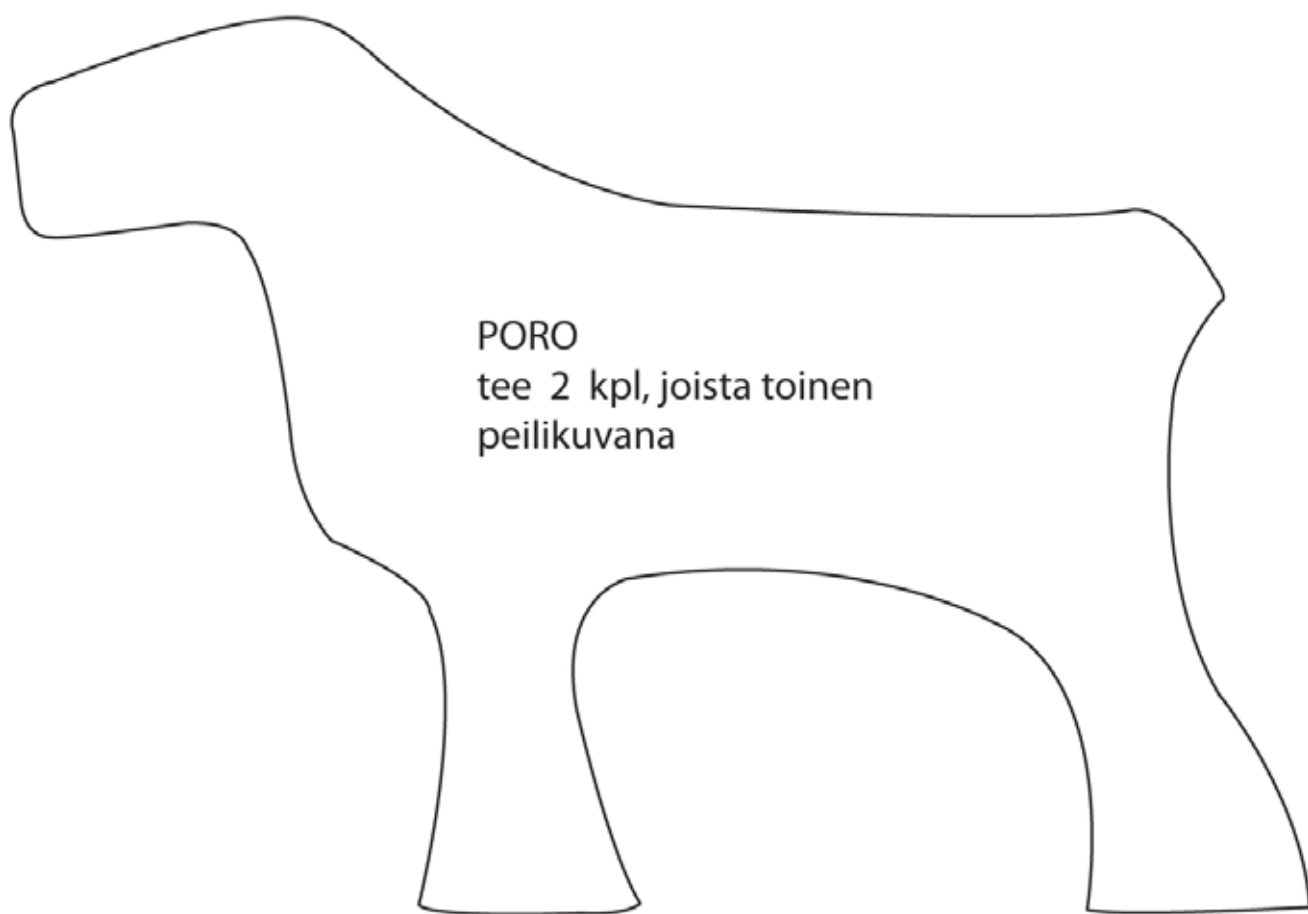
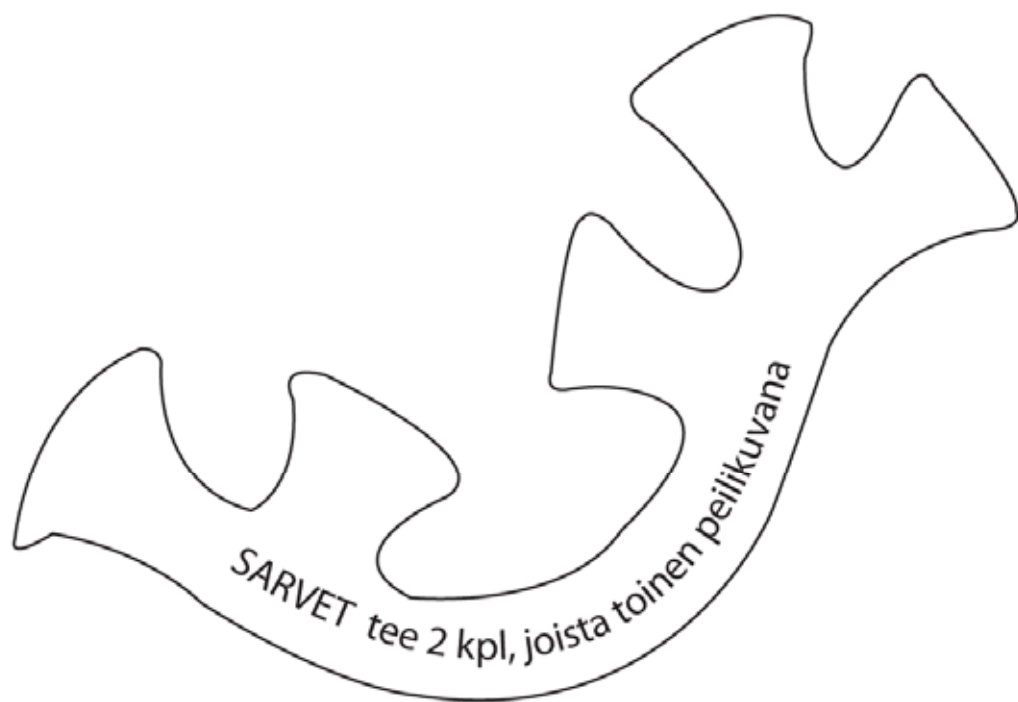
Reen kokoaminen

- Aseta reen toinen kylki pöydälle sisäpuoli ylöspäin.
- Liimaa ensin pohjapala (kasta sivureuna sokeriin ja pystytä paikalleen).
- Liimaa seuraavaksi etu ja takalaidat (kasta sivu- ja alareunat sokeriin, pystytä paikalleen).
- Liimaa vastaavalla tavalla takalaidan (selkänojan) yläosa takalaidan päälle, hieman ulospäin kallelleen.
- Liimaa penkki reen takaosaan, kulkuaukon korkeudelle.
- Liimaa viimeiseksi reen toinen kylki: valuta teelusikalla sulaa sokeria liitoskohtiin ja paina kylki nopeasti paikoilleen.

Viimeistely

- Valmista sokerikuorrutus: sekoita munanvalkuainen ja 2,5 dl tomusokeria. Lisää tarvittaessa tomusokeria tai pieni tippa vettä. Tee voipaperista tötterö pursottimeksi.
- Pursota sokerikuorrutetta liimaussaumojen peitoksi sekä koristeeksi haluamallasi tavalla. Jos käytät koristeluun karkkeja, ne voi kiinnittää joko sokerikuorrutteella tai sulatetulla sokerilla. Voit tehdä porolle suitset lakunauhasta tai hopeisesta langasta. Ripottele lopuksi tomusokeria siivilän läpi.
- Aseta poro ja reki kakkupaperin päälle tarjottimelle ja ripottele siivilän läpi tomusokeria lumeksi. Rekeen voi laittaa karkkeja tai vaikkapa joulutontun.

Poro



Reki

