

Zasněžená perníková chaloupka

1 ks



střední obtížnost

do 80 minut



- 1 Na přípravu těsta med s cukrem, vanilínovým cukrem a máslem nebo margarínem v kastrůlku za stálého míchání zahříváme, dokud se cukr a tuk zcela nerozpustí. Směs necháme zchladnout. V míse smícháme mouku s kypřicím práškem, kořením a kakaem. Přidáme vejce a vychladlou směs a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 2 hodiny do chladničky.
- 2 Těsto na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku na plát o tloušťce 0,5 cm a ostrým nožem vykrájíme části chaloupky. Na střechu vykrájíme 2 x obdélníky 13 x 11 cm, 2 x boční strany 10 x 7 cm, 2 x čelní a zadní štít 10,5 x 7 x 9,5 cm. Do čelního štítu vykrájíme kolečko a dveře. Do bočních stran vykrájíme okna. Poté na plot vykrájíme dva proužky o délce 15 cm a šířce 1 cm a nanese je na plech vyložený papírem na pečení. Nakrájíme 6 nebo 7 krátkých proužků o délce 5 cm a přiložíme je na latě jako plotové sloupky. Vykrájíme hvězdičky různých průměrů na stromečky a malé srdíčka a komety. Ze zbylého těsta vyválíme kulatý plát o Ø 28 cm. Díly chaloupky opatrně nanese na plechy vyložené papírem na pečení a pomocí štětce nebo mašlovačky je potřeme mlékem. Vložíme do přehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 15 minut

- 3 Upečené díly chaloupky necháme vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
potravinářská fólie
formička na vykrajování ve tvaru srdíčka, komety (4 cm)
formičky na vykrajování ve tvaru hvězdy (4 cm, 5 cm, 7 cm, 8,5 cm)

Na těsto:

200 g med
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
125 g máslo změkklé nebo margarín
560 g hladká mouka
1 balíček Kypřicí prášek do perníku Dr. Oetker
1 zarovnaná PL Perníkové koření Dr. Oetker
1 - 2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
2 ks vejce

Na potření:

asi 2 PL mléko plnotučné

Na ozdobení:

2 balení Zdobící poleva bílá Dr. Oetker
lentilky
2 PL moučkový cukr



- 4 Pomocí zdobící polevy části chaloupky slepíme k sobě a dozdobíme zdobící polevou a lentilkami dle vlastní fantazie. Povrch poprášíme moučkovým cukrem.

Tip:

- Na ozdobení můžete použít Tubičky na zdobení bílé Dr.Oetker nebo různé zdobení Dr.Oetker např. Sněhové vločky nebo Kuličky duhové atd.

