Sjokoladehus til jul



Ingredienser

♥ 7 store Freia Melkesjokoladeplater (à 200 gram)
♥ 1 pk Freia Non Stop
♥ 1 pk Freia Melkehjerter
♥ 2 pk Freia Snøperler
♥ 1 pk Freia Smil
♥ 3 pk Freia Kvikk Lunsj

Glasur:
♥ 8 dl melis
♥ 2 eggehviter
♥ 0,5 ts sitronsaft

Pynt:
♥ litt kakestrøssel i hvitt og sølv
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Skjær til sjokoladeplatene til sjokoladehuset. Start med langveggene, som jeg bare lager litt kortere ved å skjære bort en stripe på endene. Til kortveggene bruker jeg 1 stk melkesjokoladeplate som jeg først deler på midten. Deretter skjærer jeg til en spiss på toppen av hver halvdel. Pass på at du skjærer slik at spissene blir symmetriske.

Hvis du vil, kan du skjære ut vinduer i sjokoladeplatene, men en enklere måte å lage vinduer på synes jeg, er å bare lime på noen Freia Melkehjerter. Melkehjertene limes

på langveggene ved å pensle baksiden av hjertene med litt smeltet melkesjokolade. Sett brettet med sjokoladeplatene i kjøleskapet i 15 minutter, så melkehjertene sitter fast og sjokoladeplatene blir kaldere.

Så tar du ut brettet og fester veggene inntil hverandre. Igjen bruker du smeltet melkesjokolade som lim. Pensle på rikelig med melkesjokolade og hold platene litt fast inntil hverandre noen sekunder slik at de fester seg til hverandre før du slipper. Pensle rikelig med smeltet melkesjokolade i skjøtene på innsiden av huset. Det gjør at veggene på sjokoladehuset sitter riktig godt sammen selv om du flytter på huset etterpå. Sett brettet tilbake i kjøleskapet i minst 15 minutter (for å være på den sikre siden, lot jeg huset stå i kjøleskapet i 30 minutter), så veggene henger godt sammen.

Pensle deretter godt med smeltet melkesjokolade langsmed kantene på toppen av huset og legg 2 hele Freia Melkesjokoladeplater på som tak. Hold platene fast på huset i noen sekunder slik at det fester seg før du slipper taket. Sett sjokoladehuset tilbake i kjøleskapet i minst 15 minutter (igjen brukte jeg her 30 minutter for å være helt sikker), så taket sitter fast.

Deretter er det bare å sette i gang med å pynte sjokoladehuset med melisglasur og Non Stop.

Melisglasuren lager du enkelt ved å piske eggehvitene sammen med melis og litt sitronsaft til du får en glatt, hvit glasur. Juster mengden melis slik at glasuren får passe tykk konsistens. Ha glasuren i en liten plastpose og klipp et lite hull i den ene enden av posen slik at glasuren lar seg sprøyte ut i en tynn stråle.

Til vinduene pyntet jeg 4 stk Melkehjerter med melisglasur, som jeg deretter limte oppå Melkehjertene som jeg allerede hadde festet på langsidene. Som lim brukte jeg igjen smeltet melkesjokolade.

For å slippe å skjære ut dør, lagde jeg som du ser i stedet et lite inngangsparti som jeg limte inntil den ene kortveggen.

Jeg siktet over melis til slutt for å dekke alt sammen med “nysnø”.

Tips

♥ La melkesjokoladeplatene ligge i romtemperatur over natten før du skjærer i dem slik at de blir litt myke. Dersom sjokoladeplatene kommer rett fra kjøleskapet, kan de lett brekke når man skjærer i dem. Noen foretrekker kanskje å mykne sjokoladeplatene ved å ha dem 5-10 sekunder i mikroen, men selv synes jeg at dette lett kan bli litt klissete. Min foretrukne metode er som sagt å bare sørge for at melkesjokoladeplatene er romtempererte. I tillegg bruker jeg en tynn, skarp kniv som jeg varmer litt innimellom med lighteren.

♥ Synes du det er vanskelig å få til å skjære ut vinduer og dører i sjokoladeplatene, kan du gjøre som meg: Lime på vinduer og inngangsport i stedet! 😃

♥ Når du skal feste veggene på sjokoladehuset inntil hverandre, kan det være en fordel at det er litt kjølig i rommet du arbeider i. Da vil veggene nokså raskt henge sammen bare du holder dem inntil hverandre noen sekunder. Det samme gjelder når du skal legge på taket.

♥ Det går fint å oppbevare sjokoladehuset og den tilhørende sjokoladedekorasjonen i romtemperatur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladehus-til-jul