Det søte liv...

Sjokoladehus til jul - lys eller mørk



Ingredienser

♥ 5 stk Freia Melkesjokoladeplater (à 200 g, se tips)
♥ 1 pk Freia Non Stop
♥ 1 pk Freia Melkehjerter

Glasur (kan sløyfes):
♥ 4 dl melis
♥ 1 eggehviter
♥ 0,5 ts sitronsaft

Pynt (kan varieres):
♥ 1 pk Freia Snøperler
♥ 1 pk Freia Melkerull
♥ 8 stk Freia Kvikk Lunsj
♥ 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 med smeltet melkesjokolade.

Finn frem et brett som passer i kjøleskapet, og fest sjokoladeveggene sammen ved å bruke 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 i kjøleskapet i 15 minutter, så den smeltede sjokoladen stivner og 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, så taket sitter fast.

Deretter er det bare å sette i gang med å pynte sjokoladehuset. Jeg pyntet taket med røde Non Stop som jeg limte fast med smeltet melkesjokolade.

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. Hvis du ønsker, kan melisglasuren farges med konsentrert konditorfarge. 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.

Jeg brukte denne gangen bare melisglasuren til å pynte Melkehjerter som limes på veggene med smeltet melkesjokolade for å lage vindu. Jeg lagde dessuten pipe med Freia Melkerull. Og noen kreative grantrær med Freia Kvikk Lunsj og grønne Non Stop. Tram og sti kan også lages med Freia Kvikk Lunsj. Bruk fantasien – det er mange måter å pynte på! Melisdryss over det hele gir koselig inntrykk av nysnø!

Jeg testet også å bygge et sjokoladehus med Freia mørk sjokolade 70% kakaoinnhold. Jeg bygget da huset med litt annen fasong – slik at man helt slipper å beskjære sjokoladeplatene. Det gikk helt superfint det også! 🙂 Til dette huset brukte jeg 7 plater Freia mørk sjokolade 70% (6 plater til huset og 1 ekstra til smelting) og 1 pakke Freia Kvikk Lunsj (med mørk sjokolade). Jeg pyntet huset med marshmallows og lagde et juletre med Freia Premium Petit mørk sjokoladekonfekt.

Tips

♥ La sjokoladeplatene 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. Det kan dessuten være lurt å bruke en kniv med tagger og sage seg forsiktig gjennom sjokoladeplatene og eventuelt varme kniven litt med en lighter.

♥ 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 dører i stedet! J

♥ 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 det ferdige sjokoladehuset i romtemperatur.

♥ Å bygge sjokoladehus med Freia hvit sjokolade går også utmerket!

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

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