Sjokoladehus med marshmallowstak



Ingredienser

♥ 5 stk Freia Melkesjokoladeplater (à 200 g)

Glasur:
♥ 4 dl melis
♥ 1 eggehvite
♥ 0,5 ts sitronsaft

Pynt (kan varieres):
♥ 1 pk Freia Non Stop
♥ 1 pk Freia Melkehjerter
♥ 2 pk store marshmallows
♥ 2 pk Freia Snøperler
♥ 1 pk Freia julekuler
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Skjær til og sett sammen sjokoladehuset, se bilder av prosessen i innlegget her (bortsett fra at jeg denne gangen skjærte ut vinduer på den ene langsiden av huset).

Start med langveggene, som lages kortere ved å skjære bort en stripe på endene. Skjær ut vinduer på den ene langveggen (se tips).

Til kortveggene deles en stor melkesjokoladeplate på midten. Deretter skjærer man til en spiss på toppen av hver halvdel.

Sett de fire veggene sammen på et brett som passer i kjøleskapet. Bruk smeltet melkesjokolade som lim. Pensle på rikelig med melkesjokolade i skjøtene og hold platene 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 minst 15 minutter så sjokoladen stivner.

Lag tak av to hele melkesjokoladeplater. Pensle godt med smeltet melkesjokolade langsmed kantene på toppen av huset og legg sjokoladeplatene på som tak. Hold platene fast på huset i noen sekunder slik at de fester seg før du slipper taket. Sett sjokoladehuset tilbake i kjøleskapet i minst 15 minutter så taker sitter fast.

♥

Så er huset klart til pynting.

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.

Sprøyt melisglasuren rundt vinduene.

Jeg pyntet husveggene på huset med to melkesjokoladehjerter på hver side og noen røde Non Stop. De limes på husveggen med smeltet sjokolade eller melisglasur.

Fest store marshmallows tett i tett på taket. De kan festes med enten smeltet sjokolade eller melisglasur.

Pynt midten av taken med snøperler (disse kan også festes med smeltet sjokolade eller melisglasur så de ikke triller av).

Legg huset på et stort fat som er siktet med melis. Sett gjerne ledlys inni huset.

Pynt fatet med resten av marshmallows, snøperler og julekuler.

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, har

de lett for å brekke når man skjærer i dem. Bruk en tynn, skarp kniv som gjerne kan varmes litt gjentatte ganger med en lighter før du skjærer i sjokoladen. Dette er spesielt lurt når du skal skjære ut vinduene i den ene langsiden.

♥ 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-med-marshmallowstak