Sjokoladehus



Ingredienser

♥ 5 stk Freia Melkesjokoladeplater (à 200 g)

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

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

Fremgangsmåte

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

Start med langveggene, som lages kortere ved å skjære bort en stripe på endene. Skjær ut tre vinduer på hver av langveggene (se tips).

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

Skjær ut en dør i den ene kortveggen (se tips).

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.

Fest døren til åpningen på den ene kortveggen. Igjen bruker du smeltet melkesjokolade som lim.

På den andre kortveggen limer du på et melkehjerte.

Lag pipe av fire biter melkerull som limes oppå hverandre med smeltet sjokolade og deretter festes på taket med smeltet sjokolade.

Sett sjokoladehuset tilbake i kjøleskapet i minst 15 minutter.

🙂

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.

Pynt også med melisglasur langs kantene på taket og husveggene. La gjerne melisglasuren henge litt ned innimellom som istapper.

Pynt taket med Non Stop. De limes på husveggen med smeltet sjokolade eller melisglasur.

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

Sett sjokoladehuset på et fat og sikt over melis til slutt.

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 langveggene og døren i den ene kortveggen.

♥ 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://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladehus