

SUNNUNTAI
on herkkuhetki

Piparikaupunki



1/4

**Muista joululeivontaan myös
Sunnuntai Lehti- ja Torttutaikina 500 g ja 1 kg.**

Raaka-aineet

2 pkt (500 g) Sunnuntai Piparitaikinaa

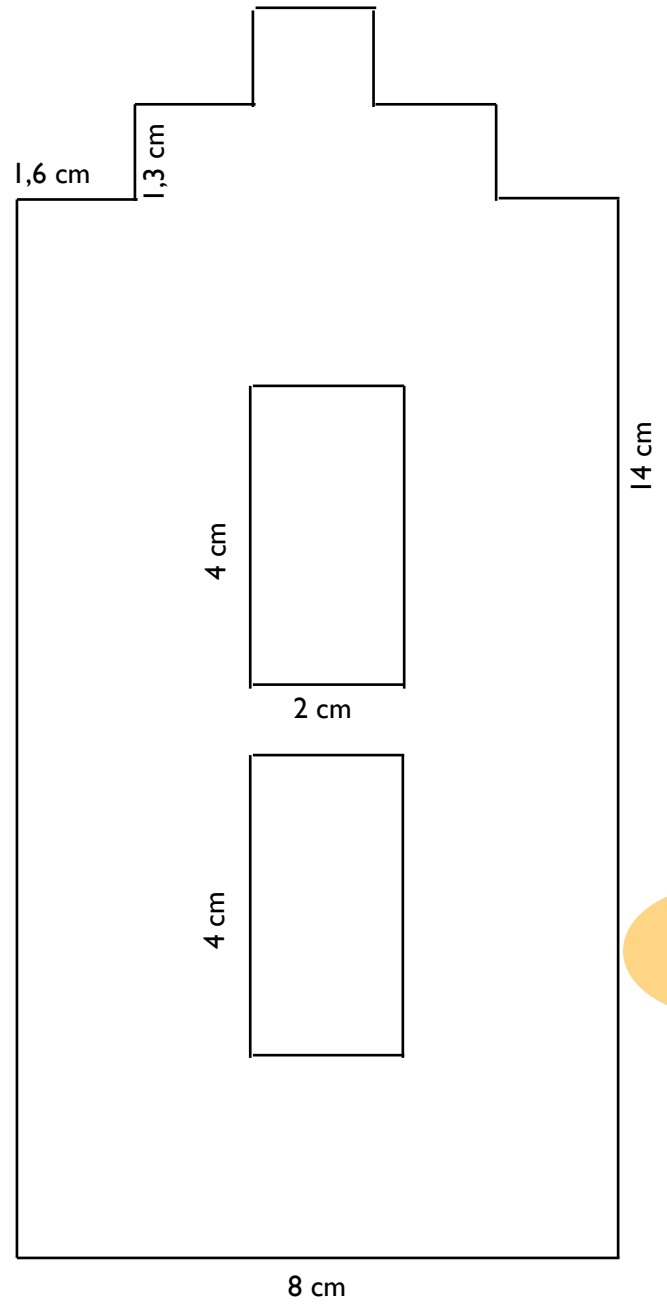
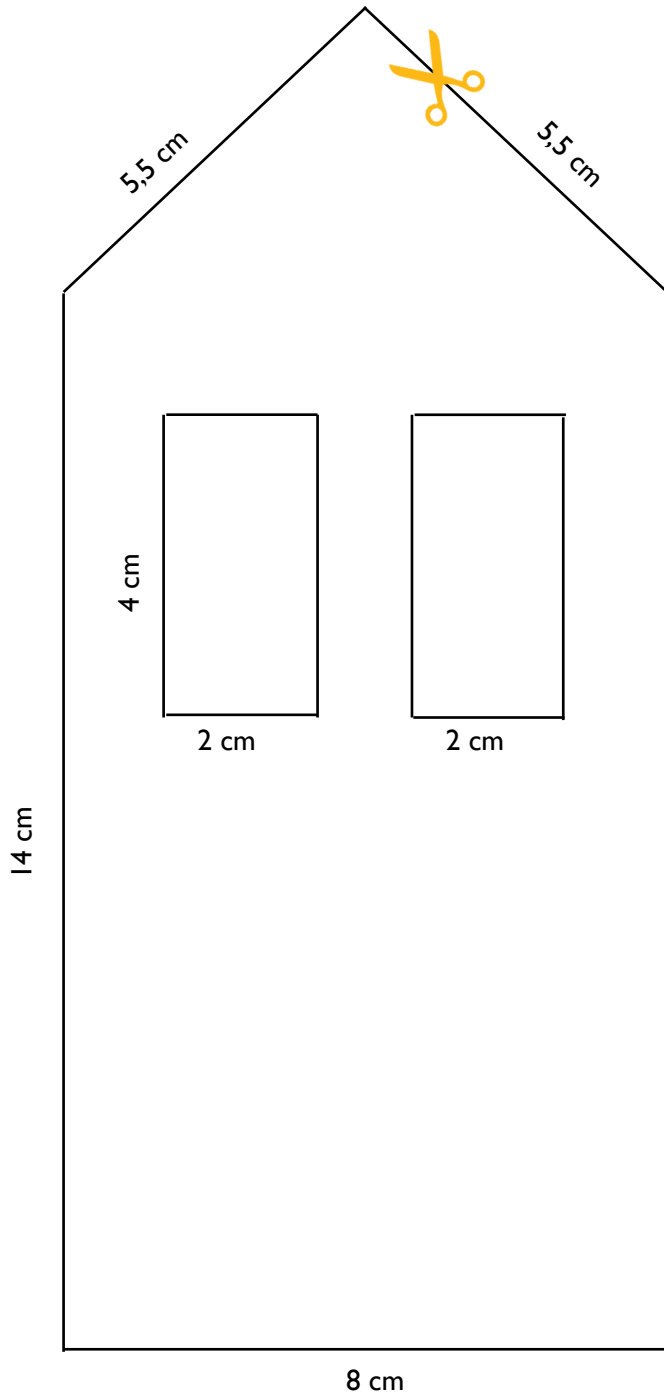
- Koristeluun:**
- 1 kananmunan valkuainen
 - noin 3 dl tomusokeria
 - elintarvikeliimaa
 - 1 rkl tomusokeria

Valmistusohjeet:

1. Ota piparitaikinat sulamaan noin kahdeksi tunniksi.
2. Laita uuni lämpiämään 200 asteeseen.
3. Kauli piparitaikinat ohueksi levyiksi. Valmista yhteensä 10 kpl talonmuotoista piparia oheisia kolmea eri talokaavaa apuna käyttäen. Voit leikata talokaavat leivinpaperista ja laittaa ne piparitaikinan päälle. Leikkaa reunoja pitkin terävällä veitsellä ja siirrä leivinpaperilla vuoratulle pellille.
4. Paista pipareita uunissa noin 5 minuuttia.
5. Tee ylijääneestä taikinasta pohja kaupungille. Kauli taikina noin 20 x 30 cm kokoiseksi levyksi ja paista uunissa 5-8 minuuttia. Mikäli taikinaa jää vielä yli, voit paistaa pieniä pipareita kuten esimerkiksi kuusia koristeeksi kaupunkiin.
6. Tarvittaessa siisti talonmuotoisten pipareiden reunat suoriksi terävällä veitsellä.
7. Valmista pikeeri koristelua varten. Vatkaa sähkövatkaimella valkuaista ja tomusokeria hitaasti lisäämällä 3-4 minuuttia. Laita pikeeri pursotuspussiin ja koristele jäähtyneet talonmuotoiset piparit haluamallasi tavalla. Käytä pientä tyllää tai leikkaa pursotuspussin päähän pieni reikä.
8. Kun koristelut ovat kuivuneet, kokoa piparikaupunki. Liimaa kahta lyhyttä sivua varten kaksi taloa vierekkäin ja kahta pitkää sivua varten kolme taloa vierekkäin. Anna jähmettyä hetken. Sitten liimaa nämä osat pohjista kiinni piparista tehtyyn pohjaan suorakaiteen muotoon. Lisää liimaa myös kaupungin kulmiin.
9. Voit koristella liimatut kohdat pikeerillä ja ripotella vähän tomusokeria kaupungin päälle.
10. Halutessasi laita muutama led-tuikka palamaan kaupungin sisälle.

Kaavat seuraavilla sivuilla

Piparikaupunki



Piparikaupunki

