

Minijaturne kućice od medenjaka



Autorica: Monika Topolko

Za 15 malih kućica ili 45 keksića

Vrijeme pripreme: 3h 20min + vrijeme hlađenja tijesta

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 4h + vrijeme sušenja

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Keksi & sitni kolači

Ove minijaturne medene kućice mogu stajati na rubu šalice, što je sjajan način za posluživanje čaja (ili kuhanog vina) i keksa za vrijeme božićnih blagdana. Ideja i predložak za kućice preuzeti su sa stranice Not Martha. Predložak za kućice u PDF formatu možete preuzeti ovdje. Predložak sadrži dva dijela s različitom širinom rupe za vrata; jedna je široka otprilike 1 cm, a druga oko 1,3 cm. Ja sam primijetila da kućice sa širim vratima bolje pristaju na većinu mojih šalica. Ako niste sigurni koju širinu odabrati, izrežite obje varijante iz kartona i isprobajte na svojim šalicama. Onaj komad koji lijepo sjedne na rub šalice i još ima dovoljno mjesta između za pomicanje lijevo-desno bit će najbolji odabir za vas (keksi će malo narasti tijekom pečenja pa to treba uzeti u obzir). Od ove količine sastojaka dobit ćete oko 15 malih kućica, no vi možete napraviti manje kućica i od ostatka tijesta izrezati kekse drugih oblika. Tijesto je stvarno zahvalno. Od njega možete napraviti i jednu veliku kuću, no morat ćete udvostručiti sastojke. Količina šećerne glazure iz ovog recepta će vam biti i više nego dovoljna za ukrašavanje i sastavljanje velike kuće pa taj recept ne trebate udvostručiti.

Tijesto za medenjake

Sastojci

300g glatkog brašna
3 žlice šećera
3 žlice smeđeg šećera
prstohvat soli
1 žličica praška za pecivo
1/4 žličice sode bikarbone
1 žličica cimeta
1/4 žličice mljevenih klinčića
1/4 žličice mljevenog đumbira
100g maslaca sobne temperature
2 žlice meda
1 jaje

Postupak

U velikoj posudi pomiješajte sve suhe sastojke. Dodajte maslac narezan na listiće pa ga prstima utrljajte u tijesto. Kada smjesa nalikuje krušnim mrvicama dodajte med i jaje pa rukama zamijesite glatko tijesto. Ako se tijesto lijepi za ruke, dodajte malo brašna. Ako vam se čini da je presuho, dodajte malo hladne vode.

Tijesto podijelite na dva dijela pa svaki dio zamotajte u proznu foliju i stavite u hladnjak na najmanje 2 sata, a pomogućnosti preko noći.

Pećnicu ugrijte na 180°C. Obložite dva velika lima papirom za pečenje, Tijesto izvadite iz hladnjaka 30 minuta prije valjanja da se malo opusti. Na lagano pobrašnjenom položaju razvaljajte tijesto na debljinu 2-3 mm. Keksi će se tijekom pečenja napuhnuti pa ih pokušajte razvaljati što tanje možete. Pomoću predložka iz tijesta izrežite dijelove kućica. To ćete najlakše napraviti sjekačem za pizzu ili malim nožićem. Sada maknite višak tijesta oko izrezanih dijelova, a dijelove kućica odvojite od podloge tako da ispod njih prođete tankim nožem ili paletom. Pažljivo ih premijestite na lim kako ne bi izgubili oblik. Sakupite višak tijesta, ponovo ga zamijesite i razvaljajte pa izrežite kućice. Postupak ponovite i sa drugom polovicom tijesta.

Izrezano tijesto stavite u hladnjak na najmanje 20 minuta prije pečenja. Tako keksi neće previše narasti niti se napuhnuti tijekom pečenja. Pecite ih 8-10 minuta. Izvadite ih iz pećnice čim počnu dobivati boju po rubovima. Ako su se neki komadi malo raširili, nožićem obrežite rubove dok su keksi još vrući. U protivnom će pucati. Potpuno ih ohladite prije ukrašavanja i sastavljanja.

Šećerna glazura

Sastojci

1 veliki bjeljanjak
220-330g šećera u prahu
1 žličica octa

Postupak

Tucite bjeljanjak u stajaćem mikseru (ili ručnim mikserom) dok ne se počne lagano pjeniti. Smanjite brzinu i malo po malo dodajte šećer u prahu i ocat, sve dok ne dobijete gustu i glatku glazuru. Količina šećera koja će vam trebati ovisi o veličini bjeljanjka. Ako vam se čini da je glazura pregusta, dodajte joj malo hladne vode. Ako je prerijetka da biste njome mogli lijepiti i ukrašavati, polako dodajte šećer u prahu dok ne dobijete željenu konzistenciju. Za ovu svrhu trebamo gustu glazuru. Kada ste zadovoljni gustoćom, glazuru stavite u vrećicu za ukrašavanje sa jako malim otvorom.

Sastavljanje

Sastojci

jestive šećerne dekoracije (pahuljice, srca...)
šećer u prahu

Postupak

Preporučam da krovove i eventualno zidove kućica ukrasite prije samog sastavljanja. Bit će vam lakše, pogotovo ako niste vješti sa vrećicom za ukrašavanje. Ukrasene dijelove ostavite da se osuše najmanje 2 sata, a najbolje preko noći. Nakon toga počnite sastavljati kućice.

Grupirajte dijelove kućica kako biste bili sigurni da imate sve potrebne dijelove. Za jednu kućicu trebate imati 2 zida, 2 krova i 2 zida s vratima. Ukoliko ste izrezali komade s različitim širinom vrata, pazite da vam oba vrata na kućici budu iste širine. U protivnom kućica neće stajati na rubu šalice. Počnite lijepiti dijelove. Uzmite zid sa vratima i istisnite tanku liniju glazure na na oba vertikalna ruba zida s unutarnje strane. Uzmite zidove kućice i pažljivo ih pristonite na mokru glazuru pazeći da su pod kutom od 90°. Sada uzmite drugi zid s vratima i istisnite glazuru na oba ruba (kao i kod prvog takvog zida) pa ga pristonite uz postavljene zidove i čvrsto držite konstrukciju prstima nekoliko sekundi. Potom ostavite konstrukciju da se osuši 5 minuta prije postavljanja krova. Važno je paziti da oba zida budu zalijepljena s unutarnje strane zidova s vratima jer će jedino tada krov sjesti na svoje mjesto. Sada istisnite glazuru oko cijelog gornjeg ruba kuće i pažljivo zalijepite krov (najbolje je lijepiti oba dijela u isto vrijeme). Držite ih prstima nekoliko sekundi da se dobro zalijepe, a zatim ukrasite rubove krova glazurom kako biste dobili efekt snijega. Gotovu kućicu ostavite da se dobro osuši. Ponovite postupak sa ostalim kućicama.

Kućice će se vjerojatno osušiti za nekoliko sati (ovisno o vlažnosti zraka), no ja preporučam da ih ostavite preko noći, za svaki slučaj. Suhe kućice spremite u limene kutije s poklopcem i poslužite ih sa toplim mlijekom, čajem ili kuhanim vinom.