

TEHDÄÄN YHDESSÄ
JOULUINEN

Vuolenkosken palotalli



Tarvikkeet

1 KG PIPARITAIKINA

KORISTEPIKEERI:

1 ½ DL TOMUSOKERIA

1/4 DL KANANMUNAN VALKUAINEN (NOIN 1 MUNA)

TAI VALMIS TUUBI SOKERIKUORRUTETTA

LISÄKORISTEINA TOIMIVAT ESIM. ERILAISET KARKIT JA NONPARELLIT

SOKERILIIMA PIPARITALON KASAAMISEEN:

NOIN 2 DL TALOUSSOKERIA

NOIN 3 RKL SIIRAPPIA TAI VETTÄ

PST.. KAIKKI TARVIKKEET LÖYDÄT KYLÄN OMASTA KAUPASTA



Osien paistaminen

TULOSTA PALOTALLIN KAAVAT JA LEIKKAA OSAT IRTI TOISISTAAN. KAAVAT LÖYDÄT JOULUKALENTERIN 9. LUUKUSTA PDF. TIEDOSTONA. KAULITSE PIPARITAIKINA LEIVINPAPERILLE SUORAAN PELLIN PÄÄLLE, JOTTA PIPARITALON OSIA EI TARVITSE ERIKSEEN SIIRRELLÄ PÖYDÄLTÄ PELLILLE. ASETTELE KAAVOJEN OSAT VÄLJÄSTI TAIKINAN PÄÄLLE JA LEIKKAA OSAT KAAVOJEN MUKAAN TAIKINASTA. PAISTA UUNISSA TAIKINAPAKETIN OHJEEN MUKAAN KYPSIKSI JA ANNA JÄÄHTYÄ/JÄHMETTYÄ PELLILLÄ RAUHASSA ENNEN SIIRTOA. JOS HALUAT PALOTALLILLE POHJAN PIPARISTA, NIIN KAULITSE JA PAISTA TAIKINASTA NOIN 30 X 20 CM KOKOINEN POHJAPALA.



Koristelu

VALMISTA PIKEERI KUN KAIKKI OSAT OVAT VALMIITA JA JÄÄHTYNEITÄ. SEKOITA MUNANVALKUAINEN JA TOMUSOKERI SÄHKÖVATKAIMELLA. VATKAA NOIN KOLME MINUUTTIA, JOTTA SEOKSEN RAKENNE TULEE SOPIVAKSI. JOS PIKEERI TUNTUU LIIAN NOTKEALTA, LISÄÄ VÄHÄN KERRASSAAN TOMUSOKERIA JOUKKOON. SIIRÄ VALMIS PIKEERI ESIM. PAKASTEPUSSIIN JA LEIKKAA PUSSIN KULMAAN PIENI REIKÄ SAKSILLA. KORISTELE PIPARITALON OSAT MIELEISEKSI JA ANNA KORISTEIDEN KUIVUA.



Palotallin kasaaminen

KORISTEIDEN KUIVUTTUA ALKAA PALOTALLIN KASAAMINEN.

HUOM. TÄMÄ VAIHE ON AIKUISEN TEHTÄVÄ, SILLÄ SOKERILIIMA ON POLTTAVAN KUUMAA.

KAADA LAAKEALLE PANNULLE SOKERI JA VESI/SIIRAPPI.

LAITA HELLA PÄÄLLE JA SEKOITA SEOSTA KOKOAJAN, NIIN ETTÄ SEOS ALKAA KIEHUA. LASKE

HIEMAN LÄMPÖTILAA JA

JATKA SEKOITTAMISTA NIIN KAUAN, ETTÄ SOKERI ON SULANUT JA SEOS MUUTTUNUT RUSKEAN SÄVYISEKSI.

KÄÄNNÄ HELLA IHAN PIENELLE JA JÄTÄ

PANNU LIEDELLE, JOTTA SE PYSYY HIEMAN LÄMPÖISENÄ

EIKÄ JÄHMETY NIIN NOPEASTI. KASAA ENSIN PALOTALLIN SEINÄT YHTEEN JA SEN JÄLKEEN LIIMAA KATTOPALAT PAIKOILLEEN.

HUOMIOI KATTOA LIIMATESSASI, ETTÄ PALOTALLIN TAKAOSASSA KATTO PITÄÄ LAITTA SAMAAN LINJAAN SEINIEN KANSSA, JOTTA SAAT MYÖHEMMIN LIITETTYÄ PALOTALLIN TORNIN KIINNI TALLIN TAKASEINÄÄN.

KASAA PALOTALLIN TORNIOSA JA LIITÄ KATTO. OSIEN JÄHMETYTTYÄ LISÄÄ SOKERILIIMAA TORNIN ETUOSAAN, JOSSA ON IKKUNA, JA LIIMAA SE KIINNI PALOTALLIN TAKASEINÄÄN.

JOS TEIT PIPARISTA PALOTALLILLE POHJAN NIIN NOSTA KASATTU PALOTALLI VAROVASTI POHJAN PÄÄLLE JA KIINNITÄ MUUTAMASTA KOHDASTA SOKERILIIMALLA.

Vinkki! Mikäli sokeri jää kiinni paistinpannuun, saat sen irti kiehauttamalla paistinpannussa vettä.

LOPUKSI VOIT VIELÄ LISÄTÄ PIKEERIÄ JA KORISTEITA PEITTÄMÄÄN KUUMASTA SOKERISTA JÄÄNEITÄ KOHTIA.



Palotalli on valmis

NYT ON AIKA NAUTTIA KAUNIISTA JOULUKORISTEESTA JA ODOTELLA ETTÄ PÄÄSEE HERKUTTELEMAAN!

