Украса за коледни сладки

Новини | Култура | на 07.12.2025 11:57

Защо говорим за това?



Всеки обича коледни сладки! Понякога се изяждат още докато ги извадиш от фурната.
Колко хубаво ухаят само!
Понякога обаче ти се прииква да ги украсиш. Може би за подарък, а може и просто така, за собствено удоволствие.

Има два начина да си направиш глазурата за сладките - без белтък и с белтък.

Първият е съвсем прост. Пресяваш пудра захар (за да е фино и да няма бучки) - малко повече от половин чаша. Добавяш малко лимонов сок - да речем, чаена лъжичка. Добавяш по мъничко вода, докато стане като много гъст крем.

Вторият е подобен, но вместо само вода се добавя и добре разбит белтък. Може да ти трябва и повече пудра захар. Този вариант стяга много силно - с него се лепят джинжифиловите къщички. Трябва да действаш бързо, иначе може да изсъхне още докато работиш с него. Покривай добре сместа, която не използваш в момента.

Избираш кой вид ще правиш, приготвяш сместа. Слагаш в пош за украса и срязваш съвсем мъничка дупчица накрая. Завърташ горната част на поша (можеш и да завържеш здраво с ластик), за да не ти излиза и оттам. Като стиснеш поша, сместа трябва да излиза на тънка струйка от долния край. С нея рисуваш върху сладките и оставяш да изсъхне.



Във всеки от видовете можеш да добавиш хранителна боя, за да постигнеш каквито цветове искаш. Можеш да намажеш сладките с глазура в един цвят, да оставиш да изсъхне и след това да работиш с друг.
Да ти е сладко!

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/7064-ukrasa-za-koledni-sladki

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени