



07

dec 2015

Bygg ditt eget chokladhus

Skribent: **Vin & Matguiden**

Skippa brännhett, smält socker i år och bygg istället detta familjevänliga chokladhus. Efter många år av smält socker och brända fingrar har julpyslande familjer fått ett alternativ till det traditionsenliga pepparkakshuset ? små sockerbeströdda chokladhus.



Matstylisten och skribenten Emily Dahl ger sina bästa tips på hur du lyckas med

chokladhusbygget i jul:

Smält inte chokladen för mycket ? då blir det inte så kladdigt och lättare att sammanfoga. Eftersom chokladen kommer i fyrkanter är det lättast att börja med ett bashus ? men tveka inte att sätta din egen personliga touch med oväntad pyntning eller former på huset. Och sist men inte minst, köp lite extra choklad till bygget. Det är lätt att det blir svinn om du bygger tillsammans med en glad och godissugen familj.?

Ytterligare ett tips från oss på redaktionen är att låta chokladen ligga i kylan eller frysen en stund efter att du skurit ut delarna, så att den inte smälter vid monteringen.



För att göra ett chokladhus behöver du sex stycken chokladkakor, en ask Noblesse, en påse Non Stop, florsocker och övrigt pynt efter eget tycke och smak.

Skär ut de olika delarna till huset. Smält choklad och montera ihop delarna med hjälp av en pensel. Skär ut en skorsten av Noblesse. Montera taket och fäst skorstenen. Ös på med dekorationer!



Foto: Emily Dahl

