

Kiire perenaise piparkoogimaja

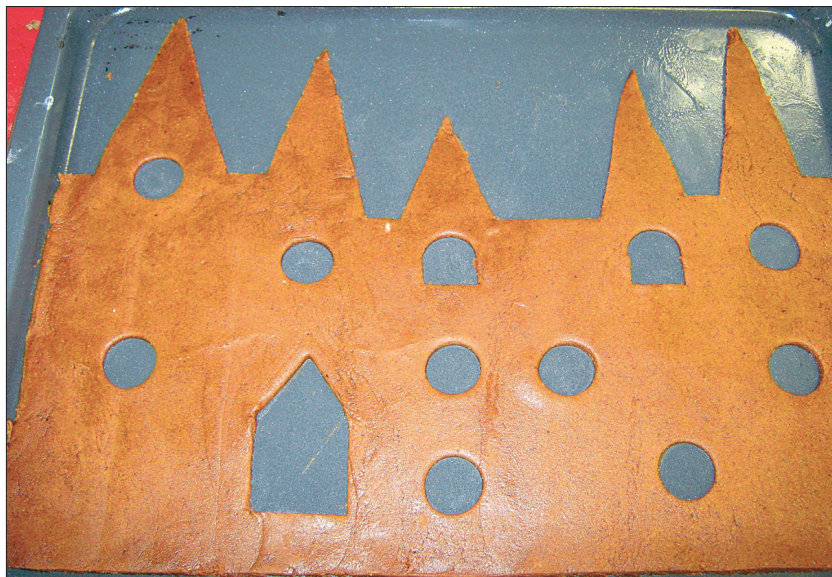
TIINA VELDI

Tornikujuline piparkoogimaja valmib ruttu.

Tornikujulise piparkoogimaja tegemiseks on vaja:

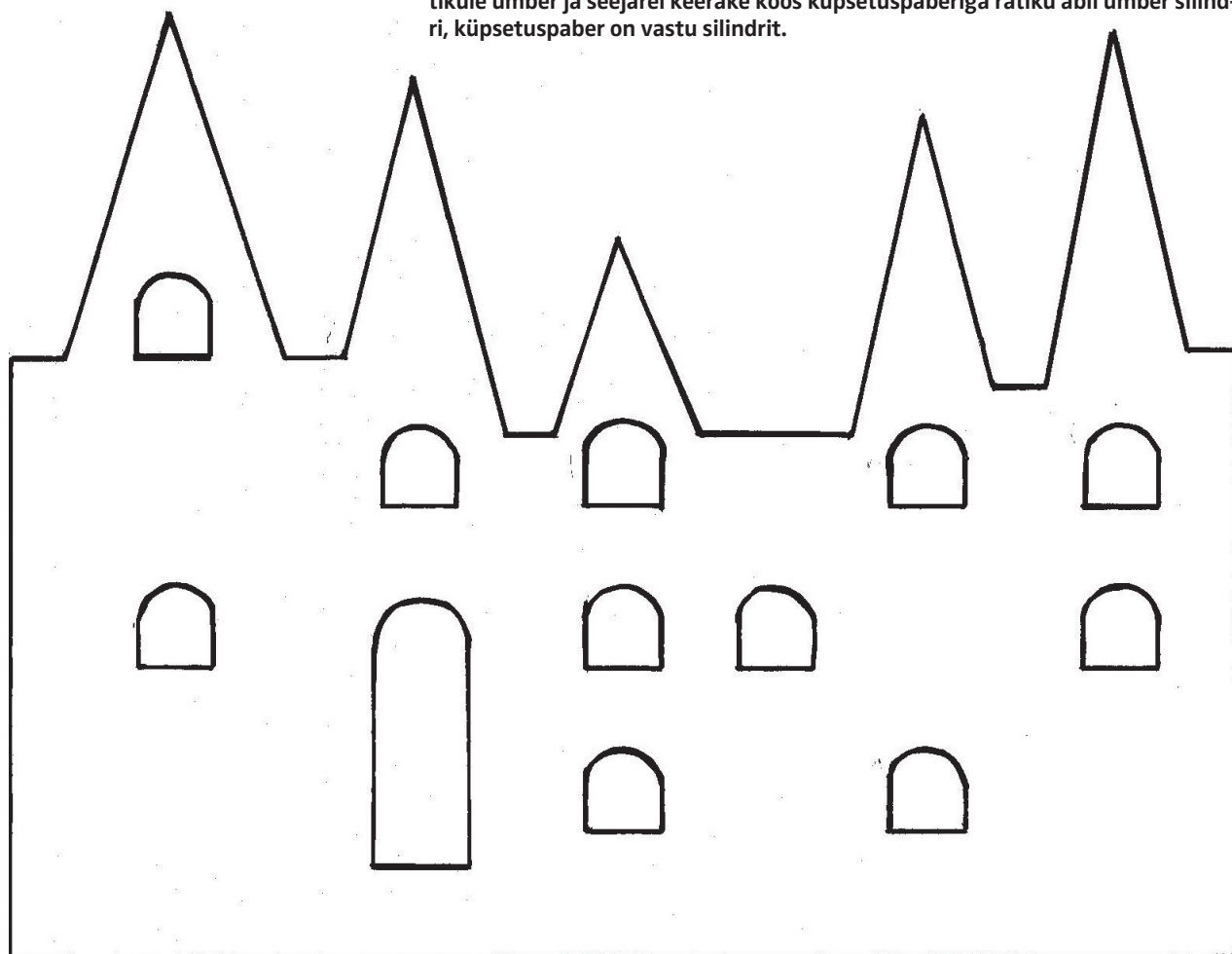
- külma piparkoogitainast,
- jahu,
- lõiget,
- nuga,
- väikest ümmargust või aknakujulist piparkoogivormi,
- küpsetuspaberit (võib ka ahjuplaadi lihtsalt õliga üle määrida),
- puhast köögrätikut,
- umbes 15cm läbimõõduga papist või klaasist silindrit, mille ümber piparkook keerata (plastpudel ei sobi, sest hakkab piparkoogi kuumuses kokku tõmbuma).

Plaadisuurust piparkooki pole mõtet laua peal valmis lõigata, kuna selle tõstmine ahjuplaadile nii, et ta oma kuju säilitab, on võimatu. Tõstke ahju-



Pildil on näha veel lõpetamata akendega piparkoogimaja toorik. Valmis lõigatud piparkook peab ahjus parajalt küpseks saama, poolpehme läheb katki, kui teda ümber silindri keerama hakata. Küpsemise aeg on umbes 15 minutit 200° juures.

Pärast ahjust välja võtmist pöörake piparkook ettevaatlikult puhtale köögrätikule ümber ja seejärel keerake koos küpsetuspaberiga rätiku abil ümber silindri, küpsetuspaber on vastu silindrit.



Piparkoogimaja lõige.