Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Имбирная ёлочка

29 ноября 2016 18:37 · https://open-cook.ru/recipes/imbirnaya-elochka



Сегодня при создании статьи **"Новогодние рецепты 2017!"** я обнаружила папку с этой ёлочкой, которую делала аж в декабре 2014 года. Ума не приложу как могла забыть про нее, но ведь лучше поздно, чем никогда. Не правда ли?

В этом посте я покажу вам как сделать такую вот красивую 3D Ёлочку. Все очень просто на самом деле.

Для этой *Ёлочки* понадобятся формочки в виде звезд или снежинок разного размера. У меня есть 6 звездочек. Если у вас нет таких формочек и нет возможности купить, можно

сделать их самим из жестяных банок или из картона, звезды из которого можно использовать как трафарет, вырезая по контуру маленьким ножом.

Заготовки я пекла из теста любимого **"Имбирного печенья"**.



Когда испеченные звезды (или снежинки) остынут, можно приступать к украшению. Благодаря тому, что само печенье отлично хранится, вы можете приготовить его в один день, а формировать елочки или просто украшать на следующий день.

Вам понадобится глазурь и вы можете выбрать ее по своему усмотрению. Можете приготовить обычную "Сахарную глазурь" или "Сахарную глазурь на белках". Но учтите, что обычная глазурь сохнет дольше и выглядит не такой белой и блестящей. Можете использовать просто белую глазурь, а можете добавить пищевых красителей и украсить елочку по вашему желанию.



Вначале я украшаю глазурью каждую печеньку по контуру. А скрепляю, выдавив немного глазури в центр верхней печеньки. Нижняя печенька - самая большая звезда, а верхняя - самая маленькая.



Причем складываю Ёлочку симметрично, т.е. не вершина к вершина, а вершины верхней звезды кладу на впадины нижней. Так елочка станет "пушистой" и объемной. Можно увеличить высоту Ёлочки, используя по две звезды каждого размера.



Когда Ёлочка была собрана, я добавила по капельке глазури на вершины звезд и на верхушку, украсив их сахарными жемчужинами.



Самую верхнюю и маленькую звезду можно поставить вертикально. В этой Елочке я не использовала жемчужины, но выдавила глазурь так, чтобы она получилась вот такими капельками, стекающими немного с вершин. Извините за фотографию, снимала глубокой ночью.



Эти Ёлочки предназначались в подарок нашим родителям и друзьям, которые очень удивились и обрадовались им. Они украсят **праздничный стол** и станут чудесным подарком.



И я уверена, что ваши Ёлочки будут красивее и аккуратнее моих. Да и не важно, насколько красиво они выполнены, главное, что вкусные и сделаны с душой. Всегда можно добавить чуть больше глазури, чтобы получилась Ёлочка под снегом :)

Надеюсь, что этот пост будет вам полезен в предстоящих праздничных приготовлениях.



Приятного аппетита!