

# Kalėdinis imbierinis namelis

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta imberiu

1 porcija



Vidutinio sudėtingumo

iki 40 Min.



## Sudėtis:

### Jums reikės:

1 pak. Dr. Oetker traškūs namelis – meduolių ir dekoravimo rinkinio (pakelio viduje: imbierinių sausainių lakštai nameliui ir įvairių pabarstukų, guminukų rinkinys namelio dekoravimui)  
2 vnt. kiaušinių baltymų  
400 g cukraus (persijoto miltelinio)

## 1 Cukraus masės:

Į dubenį sudėti kiaušinius, juos išplakti. Tada berti cukrų ir plakti kartu su kiaušiniais iki baltos standžios masės. Cukraus masę idėti į konditerinę rankovę.

## 2 Namelio:

Paimti lygų tvirtą pagrindą ant kurio stovės namelis. Užtepti šiek tiek cukraus masės ir pritvirtinti pirmąją imbierinio lakšto dalį. Toliau formuoti namelį, jo sienas sutvirtinant cukraus mase. Cukraus masė taip pat gali būti skirta namelio dekoracijai (stogo, durų dekoravimui). Baigus darbą su cukraus mase, įvairiuose namelio vietose pristvirtinti pabarstukus. Taip pat nepamirškite iš pakuotės kartono iškirpti įvairių pasakos personažų.

Papildomai namelį galite dekoruoti ir kitais Dr. Oetker pabarstukais. Gerų įspūdžių!