

# Vinkkejä piparien koristeluun!



Pursotettavan piparikuorrutuksen teet helposti tomusokerista ja munanvalkuaisista tai vedestä. Valkuaisia käyttämällä saat kovan ja kestäväen kuorrutuksen, kun taas tomusokeri-vesi-kuorrutus on pehmeämpää ja "suussa sulavaa".

## Tomusokeri-vesi-kuorrutus

2 dl Dansukker Tomusokeria,  
Mansikanmakuista tai  
Kaakaotomusokeria  
n. 2-3 tl vettä tai sitruunamehua

Sekoita ainekset pursotettavaksi tahnaksi. Lisää vesi loppuvaiheessa tipoitain, niin kuorrutuksesta ei tule vahingossa liian löysää. Jos niin käy, lisäämällä tomusokeria asia korjaantuu helposti!



### Vinkki!

Pane kuorrutus voipaperi-tötteröön tai minigrip-pussiin. Sulje ja leikkaa toiseen alakulmaan pieni reikä. Pursota ja koristele piparit. Anna kuivua.

## Kova ja kestävä kuorrutus

1 kananmunan valkuainen  
n. 3 dl Dansukker Tomusokeria,  
Mansikanmakuista tai  
Kaakaotomusokeria  
pari tippaa sitruunamehua tai etikkaa

Erota valkuainen huolellisesti keltuaisesta. Vatkaa valkuainen kevyesti. Sekoita joukkoon sitruunamehu tai etikkaa ja valitsemaasi tomusokeria, kunnes saat pursotettavan kuorrutuksen. Kananmunan valkuaisien koot vaihtelevat, lisää tarvittaessa tomusokeria.



### Vinkki!

"kuohkean" piparikuorrutuksen saat vatkaamalla valkuaisen kevyeksi vaahdoksi ja lisäämällä sitruunamehun ja tomusokerin 3-4 erässä koko ajan hyvin vatkatun.

## Pursotus

Sopivan paksuisella kuorrutustahnalla on helppo pursottaa erilaiset kuvat piparin pintaan. Siisteimmin pursotus onnistuu minigrip-pussia apuna käyttäen. Tee sitä pienempi reikä pussiin/tötteröön, mitä ohuemman pursotusjäljen haluat. Kuorrutuksen paksuutta säätämällä saat eri paksuisia koristeraitoja.

## Näin"maalaat" koko piparin:

Tee tanakka kuorruteseos ja pursota sillä piparin reunat, anna kuivua. Tee sitten hieman löysempi kuorruteseos (tai ohenna paksua seosta varovasti vedellä, sitruunamehulla tai valkuaisella). Levitä seos piparille. Sopivan löysä seos leviää lähes itsestään koko piparille, mutta pursottamasi raja pitää sen aloillaan.

## Koristelu

Pursottamisen jälkeen voit koristella piparit Dansukker Väriraesokerilla, strösselillä, hopeakuulilla, makeisilla ym. Huomaathan, että piparikuorrutuksen pinta kuivuu nopeasti, joten lisää koristeet heti pursottamisen jälkeen.

### Vinkki!

Pinsetit ovat hyvä apuväline, jos teet pikkutarkkaa koristelua.

## Eriväriset kuorrutukset

Erivärisiä kuorrutuksia saat vaihtelemalla eri Dansukker tomusokereita sekä käyttämällä marjamehua tai karamellivärejä.

Karamellivärit värjäävät voimakkaasti, joten lisää niitä hyvin vähän kerrallaan kuorrutusseokseen ja sekoita hyvin aina värinlisäyksen jälkeen. Jauhmaisella värillä saat parhaimman lopputuloksen, kun sekoitat ensin pienen määrän väriä vesitilkkaan ja annostelet seosta pisara kerrallaan kuorrutuksen joukkoon, kunnes saat haluamasi värisävy.



VALKOINEN  
Dansukker  
Tomusokeri



PINKKI  
Dansukker Mansikan-  
makuinen tomusokeri



RUSKEA  
Dansukker  
Kaakaotomusokeri



SINERTÄVÄ  
Dansukker Tomusokeri  
+ mustikkamehu



VAALEANPUNAINEN  
Dansukker Tomusokeri  
+ Dansukker Mansikan-  
makuinen tomusokeri



KELTAINEN  
Dansukker Tomusokeri  
+ keltainen karamelliväri



VIHREÄ  
Dansukker Tomusokeri  
+ vihreä karamelliväri

Erilaisia piparihahmoja ja niiden aihioita löydät nettisivuiltamme [dansukker.fi](http://dansukker.fi)