

Cukrový hrad

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kostky cukr krupice 1 kg
- cukr moučkový 150 g
- šťáva citrónová 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si suroviny. Na podložku rozprostřeme alobal. Z moučkového cukru, citronové šťávy a vody si umícháme hustší kašičku. Postupujeme podobně jako zedníci. Kostky cukru namáčíme do cukrové kaše a lepíme vždy bokem k sobě (to je první řada).

Na druhou namočíme kostku cukru nejdříve vždy ze spodní strany (kterou chceme přilepit na první) a poté z boku a tím tvoříme druhou řadu hradu. Takto postupujeme dále, fantazii se meze nekladou. Můžeme vytvářet okna, cimbuří nebo cokoliv jiného. Jakmile je hrad hotový, necháme jej zaschnout do druhého dne. Doprostřed vložíme čajovou svíčku ve svícínku, zapálíme a už si jen užíváme společné sváteční chvíle.