

FRUŻELINA ANANASOWA

Frużelina ananasowa, czyli tzw. ananas w żelu, to słodki, owocowy dodatek do tortów i ciast. Frużelina z ananasa idealnie komponuje się z kremem [kokosowym](#) lub [cynamonowym](#).

Polecam także [mus ananasowy](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki :

- 250 g ananasów z puszki
 - 80-100 ml syropu/zalewy z ananasów
 - 1,5 płaskiej łyżeczki mąki ziemniaczanej, rozpuszczonej w 2 łyżeczkach zimnej wody
 - trochę cukru lub soku z cytryny, do smaku
1. Ananasy kroimy na małe kawałki. Wsypujemy do rondelka i dodajemy syrop.
 2. Ananasy w syropie podgrzewamy na małym ogniu. Gdy owoce będą ciepłe dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie. Mieszymy i gotujemy całość na mniejszym ogniu, aż sok zgęstnieje – będzie miał konsystencję kisielu. Zdejmujemy rondel z ognia.
 3. Studzimy fruzelinę z ananasa i wkładamy do lodówki na kilka godzin (ok 3 godz).

Uwagi:

1. Frużelina ananasowa z podanych składników wystarczy na **przełożenie 2 blatów biszkoptu o śr. 20 cm.**
2. **Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#).**
3. Jeśli fruzelina ananasowa wyjdzie rzadka, to **dodajemy trochę więcej mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w wodzie (ok 1/2 łyżeczki)**. Uważajcie z ilością. Jeśli dacie za dużo m.ziemniaczanej, popsuje ona smak fruzeliny. Można wtedy dodać trochę soku z cytryny.
4. Do ananasa w żelu możemy dodać trochę **soku z cytryny**, który orzeźwi smak fruzeliny lub **cukru**, do smaku.
5. Inne świeże owoce, które utrudniają tężenie galaretki to: kiwi i papaya.

Smacznego ☐

UWAGA!

Od czasu nagrania filmu zmodyfikowałam trochę przepis, usuwając żelatynę.

Dlatego film i przepis trochę się różni :).

***Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz
go dalej!***

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.