

FRUŻELINA BRZOSKWINIOWA

Frużelina brzoskwiniowa do tortu to słodki, brzoskwiniowy dodatek do kremu w torcie. Na blogu znajdziecie również przepis na [fruzelinę z brzoskwiń](#) z puszki, ale jeśli jest sezon na brzoskwinie, to polecam zrobić fruzelinę ze świeżych owoców.

Polecam również żelkę z brzoskwiń.

Składniki na fruzelinę brzoskwiniową:

- 250 g brzoskwiń, **bez pestek i skórek**
 - 1-2 łyżeczki cukru, do smaku
 - 50 ml zimnej wody
 - 1-2 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
 - 7 g mąki ziemniaczanej + 1 łyżka zimnej wody
1. Brzoskwinie myjemy, obieramy ze skórki i pozbywamy się pestek. Kroimy na małe kawałki.
 2. Pokrojone brzoskwinie umieszczamy w garnku i zasypujemy cukrem. Gotujemy owoce na mniejszym ogniu, aż zmiękną (zajęło mi to ok 8-10 minut, czas zależy od tego jak twarde są nasze brzoskwinie).
 3. W międzyczasie, gdy owoce puszczą trochę soku, dodajemy wodę i sok z cytryny. Brzoskwinie mają być miękkie, ale fajnie jak będą lekko chrupać podczas jedzenia.
 4. **Do miękkich owoców dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie.** Cały czas mieszając, gotujemy brzoskwinie na małym ogniu, aż sok zgęstnieje (fruzelina będzie miała konsystencję gęstego kisielu). **Następnie wyłączamy palnik i studzimy fruzelinę.**
 5. **Jeśli fruzelina po dodaniu skrobi ziemniaczanej nadal będzie rzadka, dodajcie więcej mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w wodzie.** Niektóre wiśnie puszczają więcej soku.

Uwagi:

1. Frużelina brzoskwiniowa z tego przepisu wystarczy do przełożenia **1 blatu tortu o śr 17-18 cm.**
2. **Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)**
3. Brzoskwinie w żelu po ostygnięciu można włożyć do lodówki, aby szybciej zgęstniały. Warto to zrobić w okresie letnim.

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.