FRUŻELINA BRZOSKWINIOWA

Frużelina brzoskwiniowa do tortu to słodki, brzoskwiniowy dodatek do kremu w torcie. Na blogu znajdziecie również przepis na frużelinę z brzoskwiń z puszki, ale jeśli jest sezon na brzoskwinie, to polecam zrobić frużelinę ze świeżych owoców.
Polecam również żelkę z brzoskwiń.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na frużelinę 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 (frużelina będzie miała **konsystencję gęstego kisielu**). **Następnie wyłączamy palnik i studzimy frużelinę**.
5. **Jeśli frużelina 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!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!