

FRUŻELINA JAGODOWA

Frużelina jagodowa to słodki, owocowy dodatek do tortów. Lekko kwaśny smak żelki idealnie przełamuje słodycz kremów. Frużelina z jagód z dodatkiem mąki ziemniaczanej ma konsystencję kisielu. Natomiast z żelatyną (jeśli dodacie ją zamiast mąki) przypomina owoce w galaretkie. Wg tego przepisu można zrobić frużelinę z borówki amerykańskiej.

Polecam również [żelkę jagodową](#)

Składniki:

- 200 g jagód mrożonych/świeżych
 - 2 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
 - 10-15 g cukru lub więcej, do smaku
 - 2-3 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 2-3 łyżki zimnej wody
1. Jagody umieszczamy w garnuszku, zasypujemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu.
Gdy jagody puszczą sok i się 'rozpaćkają' **zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną**. Dokładnie mieszamy i gotujemy, aż frużelina zgęstnieje. Gotowa frużelina jagodowa będzie mieć konsystencję kisielu.
 2. Zdejmujemy rondel z palnika i studzimy frużelinę jagodową.
 3. Frużelinę z jagód przechowujemy w lodówce. Przed nałożeniem na biszkopt wyciągamy ją z lodówki kilka minut wcześniej, aby zrobiła się miękka.

Uwagi:

1. Zamiast jagód możemy użyć borówki amerykańskiej.
2. Frużeliny z podanych składników wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr. 18 cm**.
3. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)
4. Jeśli boimy się, że jagody w żelu puszczą sok można dodać trochę żelatyny zamiast części mąki. Jeśli dodajemy 2 łyżeczki mąki, to 1 łyżeczkę zamieniamy na 1 łyżeczkę żelatyny (rozpuszczamy ją w wodzie, aż napęcznieje).
5. Jagody podczas podgrzewania mieszamy delikatnie.

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.