

FRUŻELINA JEŻYNOWA

Frużelina jeżynowa do tortu to słodki, jeżynowy dodatek do kremu w torcie. Na blogu znajdziecie również pyszny [mus z jeżyn](#) do tortu.

Polecam również [żelkę z jeżyn](#)

Składniki na frużelinę jeżynową:

- 150 g jeżyn świeżych/mrożonych
 - 20-25 g cukru, do smaku
 - 2-3 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
 - 10 g mąki ziemniaczanej + 1,5 łyżki zimnej wody
1. Jeżyny umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy całość na małym ogniu, aż jeżyny zmiękną i puszczą sok. Mieszmamy delikatnie owoce, aby się za bardzo nie rozpaćkały.
 2. **Gdy masa zrobi się gorąca zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną.** Delikatnie mieszmamy i gotujemy całość na małym ogniu, aż sok jeżynowy zgęstnieje. **Gotowa frużelina będzie mieć konsystencję kisielu.**
 3. Zdejmujemy rondel z palnika i studzimy frużelinę.
 4. Frużelinę jeżynową przechowujemy w lodówce. Przed nałożeniem na biszkopt wyciągamy ją na blat kuchenny i ocieplamy, aż zrobi się miękka.

Uwagi:

1. Frużelina jeżynowa wystarczy na wysmarowanie **1 blatu biszkoptu/ciasta o śr 16 cm.**
2. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)

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.