

FRUŻELINA MALINOWA

Frużelina malinowa jest moim ulubionym dodatkiem do tortów. Jej lekko kwaśny smak idealnie przełamuje słodczy kremów. Bardzo długo robiłam frużelinę z dodatkiem żelatyny. Jednak ostatnio robiłam ją tylko z mąką ziemniaczaną i jestem bardzo zadowolona z efektu. Maliny w żelu z dodatkiem samej mąki ziemniaczanej ma konsystencję kisielu. Natomiast z żelatyną przypomina owoce w galaretkie. Oba sposoby, które pokazuję nie są złe! Smak jest ten sam :). Jeśli jednak chcemy dodać owoce w żelu do kremu musimy dodać żelatynę.

Polecam również [żelkę malinową](#).

Składniki:

- 180 g malin mrożonych/świeżych
 - 3/4 – 1 łyżka cukru, do smaku
 - 1 – 2 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
 - 11 g mąki ziemniaczanej (**1 i 3/4 łyżeczki**) + 2 łyżki zimnej wody
1. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku, zasypujemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' dodajemy resztę malin. Podgrzewamy całość, aż dodane maliny zmiękną i masa będzie gorąca.
 2. **Zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną.** Delikatnie mieszamy i gotujemy, aż frużelina zgęstnieje. Gotowa frużelina będzie mieć konsystencję kisielu.
 3. Zdejmujemy rondel z palnika i studzimy frużelinę.
 4. Frużelinę malinową przechowujemy w lodówce. Przed nałożeniem na biszkopt wyciągamy ją i ocieplamy, aby zrobiła się miękka.

Frużelina malinowa z żelatyną:

- 180 g malin mrożonych/świeżych
 - 3/4 – 1 łyżka cukru, do smaku
 - 1 – 2 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
 - 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napecznieje.
 2. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' dodajemy resztę malin. Gotujemy całość, aż dodane maliny zmiękną i masa będzie gorąca. **Wyłączamy palnik.**
 3. **Do gorącej masy dodajemy napeczniałą żelatynę i mieszamy energicznie, aż całkowicie się rozpuści. Nie gotujemy frużeliny z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące.**
 4. Studzimy maliny w żelu i wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 2-4 godz.). Po schłodzeniu frużelina malinowa będzie bardzo

gęsta. Przed nałożeniem na biszkopt wyciągamy ją i ocieplamy, aby zrobiła się miękka.

5. Jeśli chcemy dodać fruzelinę do kremu śmietankowego, to dodajemy ją ostudzoną, a nie schłodzoną.

Uwagi:

1. Fruzeliny z podanych składników wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr. 18 cm.**
2. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)
3. Na 100 g malin daję 1 łyżeczkę mąki ziemniaczanej – ok 6 g.
4. Nie trzeba malin dzielić, można je od razu wszystkie wrzucić do rondelka. Jednak wtedy nie będzie szans na większe kawałki owoców w fruzelinie.
5. Maliny podczas podgrzewania mieszamy delikatnie.

Smacznego ☐

Zamiast mąki ziemniaczanej można dać żelatynę.

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

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