# FRUŻELINA MALINOWA

**Frużelina malinowa jest moim ulubionym dodatkiem do tortów. Jej lekko kwaśny smak idealnie przełamuje słodycz kremów. Bardzo długo robiłam frużelinę z dodatkiem żelatyny. Jednak ostatnio zrobiłam 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 galaretce. 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.**

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

**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 rondelek 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 napęcznieje.
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 napęczniałą 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 frużelinę do kremu śmietankowego, to dodajemy ją ostudzoną, a nie schłodzoną.

**Uwagi:**

1. Frużeliny 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 frużelinie.
5. Maliny podczas podgrzewania mieszamy delikatnie.

**Smacznego**

***Zamiast mąki ziemniaczanej można dać żelatynę.***

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

*Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.*