FRUŻELINA POMARAŃCZOWA

Frużelina pomarańczowa, to delikatny w smaku dodatek do wypieków. Pasuje idealnie do świątecznych ciast, szczególnie do kremu cynamonowego. Dla wzbogacenia aromatu można dodać kilka goździków. Pomarańcze w żelu można wykorzystać w Torcie piernikowym. Polecam!

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

Składniki:

- 180 – 200 g miąższu z 2 dużych pomarańcz
- 1 łyżka cukru lub więcej, do smaku
- 150 ml soku pomarańczowego z 2 dużych pomarańcz
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej + 1 łyżka wody
- 1 łyżeczka żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
- kilka goździków, skórka pomarańczowa lub cytrynowa (opcjonalnie)

1. Z dwóch pomarańczy wyciskamy sok. Pozostałe obieramy i dzielimy na cząstki. Każdą cząstkę delikatnie obieramy ze skórki i rozdrabniamy na małe kawałeczki.
2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
3. Sok pomarańczowy umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i goździki. Gotujemy na małym ogniu do momentu zgotowania się soku. Zdejmujemy rondelek i dodajmy rozpuszczoną w wodzie skrobię ziemniaczaną. Mieszamy, a następnie dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy energicznie do momentu jej całkowitego rozpuszczenia się.
4. Na końcu dodajemy cząstki pomarańczy i krótko mieszamy całość. Odstawiamy do wystudzenia. Następnie wkładamy frużelinę do lodówki, aby stężała. Jeżeli pomarańcze w żelu wyjdą bardzo gęste, to wystarczy dodać trochę gorącej wody i energicznie zamieszać.
5. Jeśli dodaliśmy goździki warto wyciągnąć je z frużeliny dopiero gdy ostygnie.

Uwagi:

1. Frużelina pomarańczowa z tego przepisu wystarczy do **przełożenia 1 blatu tortu o śr 22cm**.
   Skorzystaj z przelicznika foremek.
2. **Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: FRUŻELINY lub ŻELKI.**
3. Jeśli nie dacie rady wycisnąć 150 ml soku dodajcie wodę.

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.