

FRUŻELINA POMARAŃCZOWA

Frużelina pomarańczowa, to delikatny w smaku dodatek do wypieków. Pasuje idealnie do świątecznych ciast, szczególnie do kremu cytrynowego. 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 części. Każdą część 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 rondel i dodajemy rozpuszczoną w wodzie skrobię ziemniaczaną. Mieszymy, a następnie dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy energicznie do momentu jej całkowitego rozpuszczenia się.
 4. Na końcu dodajemy części 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 biału 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.