

# FRUŻELINA TRUSKAWKOWA

*Frużelina truskawkowa to słodki i pyszny dodatek do tortów, ciast i deserów. Dla mnie najlepsza jest frużelina ze świeżych, sezonowych owoców. Miałam okazję robić ją z mrożonych i świeżych truskawek dostępnych w marketach poza sezonem i to już nie było to samo. Przekonałam się o tym w [torcie z kremem oreo](#). Mam na myśli mrożone owoce dostępne w sklepach. Nie miałam okazji mrozić świeżych truskawek, ale mam wrażenie, że będą lepiej smakować od tych ze sklepu. Chyba że się mylę?*

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

## **Frużelina truskawkowa:**

- 180 g świeżych/mrożonych truskawek
  - 1 łyżka cukru lub więcej, do smaku
  - 3/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżka zimnej wody
  - 1 łyżeczka żelatyny + 1 łyżka zimnej wody\*
1. Żelatynę można zastąpić mąką ziemniaczaną (razem będzie 1 i 3/4 łyżeczki mąki).  
Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
  2. Świeże truskawki kroimy na większe kawałki/ćwiartki i umieszczamy w rondelku. Zасыпујemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu. Mrożonych nie kroimy.
  3. Podgrzewamy całość, aż truskawki zmiękną i puszczą sok. Uważajmy, aby owoce się nie rozpaćkały.  
**Gdy masa będzie gorąca dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie.** Mieszymy i chwilę gotujemy, aż otrzymamy konsystencję kisielu. Zdejmujemy rondel z ognia.
  4. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy energicznie, aż całkowicie się rozpuści. Nie gotujemy frużeliny z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. **Pomijamy ten etap, jeśli robimy frużelinę na samej mące ziemniaczanej.**
  5. Studzimy truskawki w żelu i wkładamy do lodówki, aż stężeją (ok 2-4 godz.).

## **Uwagi:**

1. Frużeliny z podanych składników wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr. 20 cm.**
2. **Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#).**
3. Truskawki podczas podgrzewania mieszamy delikatnie.

**Smacznego ☐**

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

*Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.*