

# FRUŻELINA WIŚNIOWA

*Frużelina wiśniowa to wiśnie w żelu, które miałam okazję przetestować w ubiegłym roku, przy okazji robienia [tortu Czarny Las](#), którym świętowaliśmy drugie urodziny Błażeja :). W tym roku natomiast piekłam [babeczki Czarny Las](#) z dodatkiem frużeliny z wiśni, które podarowałam przyjaciółce jako słodki dodatek do prezentu. W obu przypadkach frużelina sprawdziła się idealnie!*

**Polecam również [żelkę z wiśni](#).**

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

## **Składniki:**

- **300 g** świeżych / mrożonych **wiśni bez pestek** (ok 350 g z pestkami)
- 1-2 łyżki cukru lub więcej, do smaku
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 2 łyżki zimnej wody

1. Świeże wiśnie drylujemy.
2. Wiśnie umieszczamy w garnku i zasypujemy cukrem. Gotujemy owoce na mniejszym ogniu, raz po raz mieszając je, aż zmiękną i puszczą sporo soku.
3. **Do miękkich owoców dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie.** Cały czas mieszając, gotujemy wiśnie na małym ogniu, aż sok zgęstnieje (frużelina będzie miała **konsystencję gęstego kisielu**).  
**Następnie wyłączamy palnik i studzimy frużelinę.**
4. **Jeśli frużelina po dodaniu skrobi ziemniaczanej nadal będzie rzadka, dodajcie więcej mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w wodzie. Niektóre wiśnie puszczają więcej soku.**

## **Uwagi:**

1. Mrożonych wiśni nie rozmrażamy.
2. Frużelina wiśniowa, z tego przepisu wystarczy do przełożenia **1 blatu tortu o śr 24 cm**.
3. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#).
4. Wiśnie w żelu po ostygnięciu można włożyć do lodówki, aby szybciej zgęstniały. Warto to zrobić w okresie letnim.

**Smacznego** ☐

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

***Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!***