

FRUŻELINA Z BRZOSKWIŃ Z PUSZKI

Frużelina z brzoskwiń (tzw. brzoskwinie w żelu), poleca się do wypieków! Frużelinę robiłam tylko z owoców z puszki, ale w sezonie letnim można zrobić fruzelinę ze świeżych owoców.

W identyczny sposób robimy fruzelinę ananasową. Polecam :).

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

Składniki na fruzelinę z brzoskwiń:

- 250 g brzoskwiń z puszki
- 50 ml syropu z brzoskwiń + 20 ml zimnej wody*
- 1 łyżeczka cukru (ok 5 g), do smaku
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 7 g mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w 1 łyżce zimnej wody

1. Brzoskwinie odsączamy i kroimy na małe kawałki.
2. Umieszczamy pokrojone brzoskwinie w rondelku. Dodajemy syrop wymieszany z wodą, cukier i sok z cytryny.
3. Podgrzewamy całość do momentu wrzenia. Zmniejszamy ogień i dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie. Energicznie mieszamy całość i gotujemy na małym ogniu, aż otrzymamy konsystencję kisielu z brzoskwiniami.
Wyłączamy palnik i studzimy fruzelinę z brzoskwiń.
4. Gdy fruzelina z brzoskwiń ostygnie wkładamy ją do lodówki na kilka godzin (ok 2 godz.), aby zgęstniała.

Uwagi:

1. Frużelina z brzoskwiń z tego przepisu wystarczy do przełożenia 1 **blatu tortu o śr 18 cm**.
2. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#).
3. Zamiast wody, którą dodajemy do syropu można dać syrop z brzoskwiń. Syropu nie ma za dużo w puszcze i gdyby Wam zabrakło przy większej ilości brzoskwiń koniecznie dodajcie wodę do syropu.

Smacznego ☐

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.