

ŻELKA ANANASOWA

Żelka ananasowa to owoce z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu otrzymujemy owocowy blat do tortu. Żelka z ananasa do tortu sprawdzi się w połączeniu z kremem śmietankowym, waniliowym oraz idealnie wzmocni smak [musu z ananasa](#)

Polecam również [fruzelinę z ananasa](#)

Uwaga!

Żelkę do tortu robimy mniejszą od średnicy tortu. Żelka ananasowa nie może wystawać poza blat biszkoptu, ponieważ krem do tynkowania nie 'przyklei' się do żelki. Postępujemy tak samo jak w przypadku fruzeliny, czyli robimy wokoło żelki ramkę z kremu. Do tortu o śr 20 cm polecam zrobić żelkę o śr 17-18 cm.

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#), aby zrobić większą żelkę.

Żelka ananasowa – śr 16 cm, grubość 7-8 mm:

- 200 g ananasa z puszki
 - 5-7 g cukru, do smaku
 - 4 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody*
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Pokrojone ananasy umieszczamy w rondelku i zasypujemy cukrem. **Podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu gdy ananasy zmiękną.** Wyłączamy palnik.
 3. Miksujemy owoce blenderem, aż otrzymamy gładkie puree. **Po zblendowaniu otrzymałam ok 175 g puree (ok 155 ml).**
 4. **Następnie podgrzewamy otrzymane puree na małym ogniu, do momentu wrzenia.** Zdejmujemy rondel z ognia. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące.** Studzimy puree ananasowe.
 5. Ostudzone puree przelewamy do **formy lub rantu do żelek o śr 16 cm, wyłożonego folią spożywczą.**
 6. **Przed wylaniem puree do rantu (rant do żelki) schładzam je w lodówce kilka minut,** aby miało konsystencję kisielu. Wtedy puree nie wypływa mi spod rantu. **Polecam również schłodzić rant w zamrażarce.**
 7. Tak przygotowana żelkę wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. Żelkę ananasową możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.

Uwagi:

1. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)
2. Żelatynę ważyłam na **wadze jubilerskiej**, tzn, że dałam dokładnie 4,1 g.

Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 4 g dać np. 4,8 g, a to już prawie 5 g.

3. **Jeśli wyjdzie Wam więcej niż 175 g puree, to odejmijcie nadmiar.**
4. **Jeśli chcecie grubszą żelkę wystarczy podzielić ilość składników przez 7 (7 mm) i pomnożyć np. przez 10 (1 cm).**
5. **Żelkę z ananasa nakładamy na krem. Do suchego biszkoptu się nie przyklei.** Dlatego przed nałożeniem żelki z brzoskwiń trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
6. **Jeśli żelka nie będzie chciała stężeć,** to można dodać do niej więcej żelatyny – 1 g powinien wystarczyć. Rozpuszczamy żelatynę w wodzie i odstawiamy do napęcznienia. Podgrzewamy naszą niestężałą żelkę, **nie doprowadzając jej do wrzenia.** Ma być na tyle gorąca, aby rozpuściła się w niej żelatyna. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy dokładnie. Studzimy, ponownie przelewamy do formy i schładzamy.
7. **Co zrobić gdy dodacie za dużo żelatyny i żelka będzie jak 'guma'.** Możecie ją ponownie podgrzać, aż zrobi się płynna (nie musi być gorąca) i dodać więcej soku z owoców. Nie wiem dokładnie ile, bo jeszcze nie zdarzyło mi się tak ratować żelki. Następnie możecie włożyć ją na jakiś czas do zamrażarki, aby przyśpieszyć tężenie. Ale uważajcie, aby nie zamarzła.

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.