

ŻELKA BORÓWKOWA

Żelka borówkowa to słodkie leśne owoce z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać owocowy blat do tortu. Żelka z borówki amerykańskiej do tortu to słodki dodatek np. do [kremu śmietankowego](#). Polecam zrobić zapas borówek na zimę!

Polecam również [żelkę z jagód](#).

Uwaga!

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

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

Żelka borówkowa – śr 14 cm, grubość 9-10 mm:

- 220 g świeżych/mrożonych borówek amerykańskich
- 20-25 g cukru lub więcej, do smaku
- 2-3 łyżeczki soku z cytryny lub więcej, do smaku
- 5 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody*

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
2. **Mrożone lub świeże borówki** umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu, aż owoce zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
3. Przecedzamy borówki przez sitko. **Otrzymamy ok 170-180 ml soku**, który przelewamy do rondelka.
4. Do soku z borówek dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszymy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.

Nie gotujemy soku z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree borówkowe.

5. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 14 cm, wyłożonej folią spożywczą** (na filmie pokazuję jak to zrobić).
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.
7. Tak przygotowaną żelkę wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
8. Żelkę z borówki amerykańskiej możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
9. **Świeże borówki również podgrzewamy w rondelku z cukrem.** Gdy zmiękną, puszcza sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy

świeże borówki otrzymamy więcej soku, który będzie zawierał skórki, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku. Wtedy żelka będzie miała mniej skórek w sobie.

Uwagi:

1. Mrożonych borówek nie rozmrażamy wcześniej.
2. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)
3. Żelkę nakładamy na krem. **Do suchego biszkoptu się nie przyklei.** Dlatego przed nałożeniem żelki trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
4. Jeśli żelka wyjdzie ciut za duża, możemy okroić brzegi, zmniejszając tym samym jej średnicę.
5. **Jeśli żelka borówkowa 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 z borówek, **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.
6. **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 przyspieszyć tężenie. Ale uważajcie, aby nie zamarzła.

Smacznego ☐

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

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