

ŻELKA BRZOSKWINIOWA

Żelka brzoskwiniowa do tortu to owoce z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać owocowy blat do tortu. Żelka ze świeżych brzoskwiń do tortu sprawdzi się w połączeniu z kremem śmietankowym lub waniliowym. Żelkę z brzoskwiń polecam zrobić, gdy jest na nie sezon. Potem można zrobić [żelkę z brzoskwiń](#) z puszki. Polecam również [frużelinę ze świeżych brzoskwiń](#)

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

Żelka brzoskwiniowa: śr 16 cm, grubość ok 6-7 mm:

- 170 g brzoskwiń, bez skórki i pestek
 - 6 g cukru lub więcej, do smaku
 - 1-2 łyżeczki soku z cytryny, do smaku (opcjonalnie)
 - 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
1. Brzoskwinie myjemy, obieramy ze skórki i pozbywamy się pestek. Kroimy na małe kawałki.
 2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7-10 minut, aż napęcznieje.
 3. Pokrojone brzoskwinie umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładkie puree.
Po zblendowaniu 170 g brzoskwiń z cukrem wyszło ok 165 g puree.
 4. Do otrzymanego puree (**165 g**) dodajemy sok z cytryny do smaku i podgrzewamy na małym ogniu, do momentu wrzenia. **Wyłączamy palnik** i dodajemy do puree napęczniałą żelatynę. Mieszymy całość, aż żelatyna się rozpuści.
Studzimy puree.
 5. Formę lub rant do żelki o śr 16 cm zabezpieczamy folią do żywności. Wlewamy puree brzoskwiniowe i wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby żelka stężała.
 6. **Przed wylaniem puree do rantu** polecam schłodzić rant w zamrażarce.
 7. Żelkę brzoskwiniową polecam włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.

Uwagi:

1. Żelkę można zrobić bez podgrzewania owoców. Ale wtedy podczas miksowania brzoskwiń blenderem robi się puszysty mus, który będzie delikatny. Stabilniejsza żelka wychodzi, gdy owoce są podgrzane po zmiksowaniu blenderem.
2. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)
3. 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.
4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 165 g, to odejmijcie nadmiar.**

5. **Jeśli chcecie grubszą żelkę wystarczy podzielić ilość składników przez 7 (7 mm) i pomnożyć np. przez 10 (1 cm).**
6. **Żelkę nakładamy na krem. Do suchego biszkoptu się nie przyklei.** Dlatego przed nałożeniem żelki brzoskwiniowej trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem. Można włożyć żelkę do musu :).
7. 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.
8. 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.