

ŻELKA CZEREŚNIOWA

Żelka czereśniowa to zblendowane czereśnie z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać czereśniową wkładkę do tortu. Żelka z czereśni idealnie przełamuje słodycz kremów.

Polecam również [mus z czereśni](#) i [frużelinę](#)

Uwaga!

Żelkę do tortu robimy mniejszą od średnicy tortu. Żelka czereśniowa 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 pokazuję jak to powinno wyglądać. Do tortu o śr 20 cm polecam zrobić żelkę o śr 18 cm.

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

Żelka z czereśni – śr 16 cm, grubość ok 7 mm:

- 180 g świeżych/mrożonych czereśni (bez pestek)
 - 1/2 łyżeczki cukru do smaku
 - 1/2 – 1 łyżeczka soku z cytryny lub więcej, do smaku
 - 5 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
Po zblendowaniu czereśni z cukrem wyszło ok 175 g puree. Na taką ilość dałam 5 g żelatyny.
 2. **Mrożone czereśnie** umieszczamy w rondelku i zasypujemy cukrem. Podgrzewamy na małym ogniu, aż czereśnie zmiękną i puszczą sok. Wyłączamy palnik.
 3. Miksujemy czereśnie blenderem, aby otrzymać gładkie puree.
 4. Dodajemy sok z cytryny, do smaku. Podgrzewamy puree na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszymy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree czereśniowe.
 5. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 16 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 w zamrażarce.
 7. Tak przygotowana **żelkę z czereśni wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 6 godz.), najlepiej na całą noc.**
 8. Żelkę czereśniową polecam włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
 9. **Świeże czereśnie** możemy zmiksować blenderem po dodaniu cukru i soku z cytryny. Następnie otrzymane puree podgrzewamy do momentu wrzenia.

Uwagi:

1. Mrożonych czereśni nie rozmrażamy wcześniej.
2. **Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)**
3. Żelatynę ważyłam na **wadze jubilerskiej**, tzn, że dałam dokładnie 5,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 5 g dać np. 5,8 g, a to już prawie 6 g.
4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 175 g, to odejmijcie nadmiar puree.**
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 z czereśni trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
7. **Jeśli żelka czereśniowa 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.

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.