

ŻELKA GRUSZKOWA

Żelka gruszkowa do tortu to owoce z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać owocowy blat do tortu. **Żelka z gruszek idealnie łączy się z kremem:** waniliowym, [czekoladowym](#), [cynamonowym](#), [karmelowym](#), z [palonej białej czekolady](#), z [masłem orzechowym](#), [orzechowym](#). Ilość cukru w przepisie zależy od tego jak słodkie będą gruszki.

Uwaga!

Żelkę do tortu robimy mniejszą od średnicy tortu. Żelka gruszkowa 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. Do tortu o śr 20 cm polecam zrobić żelkę o śr 17-18 cm.

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

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

- 200 g gruszek (obrane i pokrojonych)
 - 1 łyżka wody (opcjonalnie)
 - 3 g cukru lub więcej, do smaku (płaska łyżeczka)
 - 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku
 - trochę ekstraktu z wanilii lub cynamonu, do smaku (opcjonalnie)
 - 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Gruszki obieramy, pozbywamy się pestek i kroimy na mniejsze kawałki. Umieszczamy w rondelku i dodajemy łyżkę wody. Podgrzewamy całość na małym ogniu, aż gruszki zmiękną i się trochę rozpaćkają. Mieszymy gruszki podczas podgrzewania i dodajemy więcej wody, gdy zobaczymy, że zaczynają się przypalać. Wyłączamy palnik.
 3. Miękkie gruszki miksujemy blenderem, aby otrzymać gładkie puree. Dodajemy cukier, sok z cytryny i mieszamy całość. Dodajemy resztę przypraw wg uznania. Następnie **podgrzewamy puree gruszkowe do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik.**
 4. 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 z gruszek.
 5. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 16 cm, wyłożonej 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.
 7. Tak przygotowana żelkę gruszkową wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. Żelkę z gruszek możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.

Uwagi:

1. Ilość wody dodanej do gruszek zależy od tego jak suche lub soczyste one są. Nie przesadzajcie jednak z ilością wody. Konsystencja puree powinna przypominać mus owocowy, a nie wodę z dodatkiem musu z gruszek.
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 z jabłek trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
4. Żelkę można zrobić bez podgrzewania owoców. Ale wtedy podczas miksowania gruszek blenderem zrobi się puszysty mus, który będzie delikatny. Stabilniejsza żelka wychodzi, gdy owoce są podgrzane i dopiero wtedy zmiksowane blenderem.
5. **Jeśli żelka gruszkowa 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 jabłek, **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.