

ŻELKA JABŁKOWA

Żelka jabłkowa to owoce z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać owocowy blat do tortu. **Żelka z jabłek do tortu 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 kwaśne będą Wasze jabłka.

Uwaga!

Żelkę do tortu robimy mniejszą od średnicy tortu. Żelka jabłkowa 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 jabłkowa – śr 16 cm, grubość 7-8 mm:

- 200 g jabłek (obrane i pokrojone)
 - kilka łyżek wody (3-7)
 - 1/3 łyżeczki cynamonu
 - 5-15 g cukru lub więcej, do smaku
 - 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku
 - 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
 - szczypta goździków (opcjonalnie)
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Jabłka obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Umieszczamy w rondelku i dodajemy cynamon (i goździki). Następnie dodajemy 2 łyżki wody i podgrzewamy na małym ogniu, aż jabłka zmiękną i się trochę rozpaćkają. Mieszm jabłka podczas podgrzewania i dodajemy więcej wody, gdy zobaczymy, że zaczynają się przypalać. Wyłączamy palnik.
 3. Uprażone jabłka miksujemy blenderem, aby otrzymać gładkie puree. Dodajemy cukier i sok z cytryny. **Podgrzewamy puree jabłkowe do momentu wrzenia.**
 4. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszm całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree z jabłek.
 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.
 7. Tak przygotowana żelkę jabłkową wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. Żelkę z jabłek 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 jabłek zależy od ich rodzaju.** Robiąc żelkę z szarej renety zauważyłam, że puree wyszło 'suche' i musiałam dać więcej wody, niż do żelki robionej z innych jabłek. Nie przesadzajcie jednak z ilością wody. Konsystencja puree powinna przypominać mus jabłkowy, a nie wodę z dodatkiem musu z jabłek.
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. **Jeśli żelka jabłkowa 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.
5. **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.