

ŻELKA JAGODOWA

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

Polecam również [żelkę z borówki amerykańskiej](#)

Uwaga!

Żelkę jagodową 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.

Przepis I:

Żelka jagodowa bez skórek – śr 16 cm, grubość ok 7-8 mm:

- 280 g świeżych/mrożonych jagód
 - 20-25 g cukru lub więcej, do smaku
 - 1-2 łyżeczki 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.
 2. **Mrożone jagody** umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu, aż owoce zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
 3. Przecedzamy jagody przez sitko. **Otrzymamy ok 200 g (190 ml) soku jagodowego**, który przelewamy do rondelka.
 4. Do soku z jagód 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 jagodowe.
 5. Ostudzone puree przelewamy do **formy/rantu do żelek 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 przygotowaną żelkę wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. **Żelkę jagodową polecam włożyć do zamrażarki**, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
 9. **Świeże jagody również podgrzewamy w rondelku z cukrem**. Gdy zmiękną, puszczą sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy

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

Przepis II:

Żelka z jagodami (bez przecedzania przez sitko) identyczne wymiary jak żelka wyżej:

- 250 g świeżych/mrożonych jagód
 - 15-20 g cukru lub więcej, do smaku
 - 1-2 łyżeczki soku z cytryny lub więcej, do smaku
 - 5 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody*
1. Żelkę robimy wg instrukcji powyżej. Z tym że nie przecedzamy owoców przez sitko. Sok z rozpałkanymi jagodami doprowadzamy do wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszymy, aż żelatyna się całkowicie rozpuści. Studzimy.

Uwagi:

1. Mrożonych jagód 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 jagodowa 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 jagód, **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 robi 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 ☐

P.S. Na zdjęciach żelka z owocami, dlatego nie jest idealnie gładka :).

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym

zdjęciem, nad przepisem.