

ŻELKA JEŻYNOWA

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

Uwaga!

Żelkę jeżynową 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.

Żelka jeżynowa – śr 16 cm, grubość 9 mm:

- 330 g świeżych/mrożonych jeżyn
 - 25 g cukru lub więcej, do smaku
 - 1-2 łyżeczki soku z cytryny lub więcej, do smaku
 - 6 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody*
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Mrożone jeżyny umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu, aż owoce zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
 3. Przecedzamy jeżyny przez sitko. **Otrzymamy ok 200 ml soku jeżynowego**, który przelewamy do rondelka.
 4. Do soku z jeżyn 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 jeżynowe.
 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 przygotowaną żelkę wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. Żelkę jeżynową możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
 9. **Świeże jeżyny miksujemy blenderem na gładkie puree.** Przecedzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Uwagi:

1. Mrożonych jeżyn nie rozmrażamy wcześniej.
2. **Jeżyny są różne. Jedne mają więcej soku, drugie mniej.** Jeśli wyjdzie Wam za dużo soku odlejcie nadmiar. Jeśli za mało, to musicie go dorozić.
3. **Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)**
4. Żelkę nakładamy na krem. **Do suchego biszkoptu się nie przyklei.** Dlatego przed nałożeniem żelki trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
5. **Jeśli żelka jeżynowa 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 jeżyn, **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.