

ŻELKA MALINOWA

Żelka malinowa do tortu to owoce w żelu z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać owocowy blat do tortu. Żelka z malinami idealnie przełamuje słodycz kremów.

Mam dla Was dwa przepisy na żelkę z malin. Pierwsza żelka z malin jest bez pestek, a druga z pestkami – stabilniejsza wersja fruzeliny malinowej. Obie żelki są pyszne. Ja akurat nie mam nic przeciwko pestkom, więc trudno mi określić, która smaczniejsza :). Wybór pozostawiam Wam!

Polecam również pyszny [mus z malinami do tortu](#).

Uwaga!

Żelkę z malin 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 fruzeliny, czyli robimy wokoło żelki ramkę z kremu. Na pierwszym zdjęciu (na filmie też) widać 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.

Przepis I:

Żelka malinowa bez pestek – śr 16 cm, grubość 7 mm:

- 250 g świeżych/mrożonych malin
 - 30 g cukru lub więcej, do smaku
 - 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku
 - 5 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody*
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Mrożone maliny umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu, aż maliny zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
 3. Przecedzamy maliny przez sitko, aby pozbyć się pestek. **Otrzymamy ok 170-180 g puree malinowego**, który przelewamy do rondelka.
 4. Dodajemy sok z cytryny do smaku i podgrzewamy puree na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy ronderek 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 malinowe.
 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 przygotowaną żelkę z malin wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.

8. **Żelkę z malinami polecam włożyć do zamrażarki**, po jej schłodzeniu w lodówce. Zamrożoną żelkę łatwiej nałożyć na krem w torcie.
9. **Świeże maliny 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.

Przepis II:

Żelka malinowa z pestkami – śr 16 cm, grubość 6-7 mm:

- 260 g świeżych/mrożonych malin
 - 35 g cukru lub więcej, do smaku
 - 1 – 2 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
 - 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody*
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Mrożone maliny umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu, aż maliny zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
 3. Krótco miksujemy maliny blenderem, aby otrzymać gładkie puree. Następnie **połowę puree przecedzamy przez sitko**, aby pozbyć się pestek. Otrzymamy sok dodajemy do pozostałej części puree.
 4. Podgrzewamy całość 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 malinowe.
 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 malinową wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. **Jeśli nie będziecie przecedzać malin, aby pozbyć się trochę pestek, to dajcie trochę więcej żelatyny – ok 2g.**
 9. Żelkę malinową możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
 10. **Świeże maliny miksujemy blenderem na gładkie puree**. Połowę puree przecedzamy przez sitko. Otrzymany sok dodajemy do pozostałego puree. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Uwagi:

1. Mrożonych malin nie rozmrażamy wcześniej. **Używam malin mrożonych Hortex**. Maliny świeże lub mrożone z innych firm mogą dać więcej lub mniej soku. Dlatego **ważna jest ilość otrzymanego puree od ilości owoców**.
2. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)

3. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 180 g, to odejmijcie nadmiar (puree po przecedzeniu przez sitko).**
4. **Jeśli chcecie grubszą żelkę wystarczy podzielić ilość składników przez 7 (7 mm) i pomnożyć np. przez 10 (1 cm).**
5. **Żelkę nakładamy na krem. Do suchego biszkoptu się nie przyklei.** Dlatego przed nałożeniem żelki z malinami trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
6. **Jeśli żelka malinowa 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 malin, **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.
7. **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.