

ŻELKA MANGO MARAKUJA

Żelka mango marakuja to owoce z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu uzyskujemy owocowy blat do tortu. Żelka z mango i marakui do tortu to słodko kwaśny dodatek np. do [kremu śmietankowego](#), [waniliowego](#) lub [czekoladowego](#)

Polecam również [krem o smaku mango marakui](#)

Robiłam żelkę mango marakuja używając pasteryzowanego puree, które kupiłam w sklepie internetowym:

<https://allegro.pl/oferta/puree-marakuja-pulpa-marakuja-1kg-8305778844?fromVariant=8266759187>

Pasteryzowane puree po otwarciu przechowujemy do 5 dni w lodówce. Można też od razu podzielić na mniejsze porcje i zamrozić.

Uwaga!

Żelkę mango marakuja 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 mango marakuja – śr 16 cm, grubość ok 7 mm:

- 80 g pulpy lub puree z mango
 - 85 g puree z marakui
 - 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
1. Pulpę z mango przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się włókien i pestek
 2. **Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.**
 3. Puree/pulpę z mango i puree z marakui umieszczamy w rondelku. Podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy pulpy z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree.
 4. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 16 cm**, wyłożonej folią spożywczą.
 5. **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 zamrażalce.**
 6. Tak przygotowaną żelkę z mango i marakui wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.).
 7. Żelkę mango marakuja **polecam włożyć do zamrażarki**, po jej schłodzeniu w lodówce. Zamrożoną żelkę łatwiej nałożyć na krem w torcie.

Uwagi:

1. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)
2. **Żelkę nakładamy na krem. Do suchego biszkoptu się nie przyklei.** Dlatego przed nałożeniem żelki trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
3. Jeśli żelka wyjdzie ciut za duża, możemy okroić brzegi, zmniejszając tym samym jej średnicę.
4. **Jeśli żelka z mango i marakui 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 mango, **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 lub trochę wody. 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.