

ŻELKA MANGO

Żelka mango to owoce z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu uzyskujemy owocowy blat do tortu. Żelka z mango do tortu do słodki dodatek np. do [kremu śmietankowego](#), do [musu malinowego](#) lub [mango](#).

Robiłam żelkę mango używając pulpy z puszki i pasteryzowanego puree, które kupiłam w sklepie internetowym:

<https://sklep.polmarkus.com.pl/pulpy-pasteryzowane/pasteryzowane-puree-mango-1-kg?from=listing&campaign-id=12>

Okazuje się, że używając puree musiałam dać inne proporcje, robiąc żelkę.

Dlatego podaję Wam dwa przepisy ☐

Pasteryzowane puree po otwarciu przechowujemy do 6 dni w lodówce. Można też od razu podzielić na mniejsze porcje i zamrozić.

Uwaga!

Żelkę mango 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.

[Składniki na żelkę z pulpy mango z puszki](#) – śr 16 cm, grubość ok 7-8 mm:

- 200 g pulpy z mango
- 1-3 łyżki soku z cytryny, do smaku
- 5 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody

[Składniki na żelkę z pasteryzowanego puree mango](#) – śr 16 cm, grubość ok 7-8 mm:

- 165 g puree z mango
- 1-2 łyżki 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. Pulpę/puree z mango umieszczamy w rondelku. Dodajemy sok z cytryny do smaku (nie jest to konieczne). Podgrzewamy puree/pulpę 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.**
3. Ostudzoną pulpę przelewamy do **formy/rantu do żelek o śr 16 cm**, wyłożonej folią spożywczą.

4. **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.
5. Tak przygotowana żelkę z mango wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.).
6. Żelkę z mango **polecam włożyć do zamrażarki**, po jej schłodzeniu w lodówce. Zamrożoną żelkę łatwiej nałożyć na krem w torcie.
7. **Świeże mango** miksujemy blenderem na gładkie puree (ważne aby otrzymać 200 g puree). **Przecedzamy przez sitko** (aby pozbyć się włókien z mango). Dodajemy sok z cytryny i podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.
8. **Mrożone mango** podgrzewamy w rondelku, aż zmięknie. Miksujemy blenderem na gładkie puree i postępujemy jak wyżej.

Uwagi:

1. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUZELINY](#) 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 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 robi 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.