

ŻELKA RABARBAROWA

Żelka rabarbarowa to rabarbar z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać słodki blat do tortu. Żelka z rabarbaru do tortu o kwaskowatym smaku idealnie przełamuje słodycz kremów. Ilość cukru w przepisie zależy od tego jak kwaśny będzie Wasz rabarbar.

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

Uwaga!

Żelkę do tortu robimy mniejszą od średnicy tortu. Żelka rabarbarowa 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. Do tortu o śr 20 cm polecam zrobić żelkę o śr 17-18 cm.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#), aby zrobić większą żelkę.

Żelka rabarbarowa – śr 16 cm, grubość ok 7 mm (śr 14 cm – 1 cm):

- 140 g świeżego/mrożonego rabarbaru, czerwona/różowa część
 - 20 g cukru lub więcej, do smaku
 - 2-3 łyżki zimnej wody
 - 1 łyżeczka soku z cytryny – opcjonalnie
 - 3 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody ([żelatyna ważona na wadze jubilerskiej](#))
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Rabarbar myjemy, kroimy na mniejsze kawałki i umieszczamy w rondelku. Zасыпујemy cukrem, dodajemy wodę i podgrzewamy na małym ogniu, aż rabarbar zmięknie i się rozpaćka. Wyłączamy palnik.
 3. Miksujemy rabarbar blenderem, aby otrzymać gładkie puree (**wyszło ok 155-160 g**). Podgrzewamy puree z rabarbaru do momentu wrzenia. W międzyczasie dodajemy sok z cytryny, jeśli stwierdzimy, że to konieczne.
 4. **Moje puree wyszło gęste, ponieważ rabarbar nie był 'mokry'**. Jeśli Wasze puree wyjdzie rzadkie, to polecam dać ok 1 g żelatyny więcej. Można też dłużej puree gotować, aby nadmiar wody wyparował.
 5. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszmamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące.** Studzimy puree z rabarbaru.
 6. Ostudzone puree przelewamy do formy o śr 16 cm, wyłożonej folią spożywczą.
 7. **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.

8. Tak przygotowana żelkę rabarbarową wkładamy do lodówki na kilka godzin, aż dobrze stężeje.
9. Żelkę z rabarbaru polecam włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.

Uwagi:

1. Mrożonego rabarbaru nie rozmrażamy wcześniej.
2. Żelatynę ważyłam na wadze jubilerskiej, tzn, że dałam dokładnie 3,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 3 g dać np. 3,8 g, a to już prawie 4 g.
3. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 160 g, to odejmijcie nadmiar puree.**
4. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#).
5. **Jeśli chcecie grubszą żelkę wystarczy podzielić ilość składników przez 7 (7 mm) i pomnożyć np. przez 10 (1 cm).**
6. Żelkę nakładamy na krem. **Do suchego biszkoptu się nie przyklei.** Dlatego przed nałożeniem żelki z rabarbaru trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
7. **Jeśli żelka rabarbarowa 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 rabarbaru, **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.
8. **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!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!