

# ŻELKA TRUSKAWKOWA

Żelka truskawkowa do tortu to puree truskawkowe z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać truskawkowy blat do tortu. Żelka z truskawek sama w sobie jest słodka, dlatego warto dodać do niej trochę soku z cytryny.

Polecam pyszny [mus z truskawek](#).

## **Uwaga!**

Żelkę truskawkową do tortu robimy mniejszą od średnicy tortu. Żelka truskawkowa 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 pokazuję 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.

**Żelka truskawkowa** – śr 16 cm, grubość ok 7 mm:

- 170 g świeżych/mrożonych truskawek
  - 5-10 g cukru, do smaku
  - 1 -2 łyżeczki soku z cytryny lub więcej, do smaku
  - 5 g żelatyny\* + 1,5 łyżki zimnej wody
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.  
Po zblendowaniu truskawek z cukrem wyszło ok **160 g puree**. Na taką ilość dałam 5 g żelatyny.
  2. Truskawki umieszczamy w rondelku. Zасыpujemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu, aż truskawki zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
  3. Miksujemy truskawki blenderem, aby otrzymać gładkie puree.
  4. Dodajemy sok z cytryny do smaku i podgrzewamy puree na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.  
**Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące.** Studzimy puree truskawkowe.
  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 przygotowana **żelkę truskawkową wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 6 godz.), najlepiej na całą noc.**
  8. Żelkę z truskawek polecam włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
  9. **Świeże truskawki możemy zmiksować blenderem po dodaniu cukru i soku z cytryny.** Następnie otrzymane puree podgrzewamy do momentu wrzenia. W

taki sposób przygotowałam żelkę na filmie.

### Uwagi:

1. Mrożonych truskawek nie rozmrażamy wcześniej.
2. **Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)**
3. Żelatynę ważyłam na **wadze jubilerskiej**, tzn, że dałam dokładnie 5,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 5 g dać np. 5,8 g, a to już prawie 6 g.
4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 160 g, to odejmijcie nadmiar puree.**
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 truskawek trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
7. **Jeśli żelka z truskawek 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 truskawek, **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 przyśpieszyć 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.**