

# ŻELKA WIŚNIOWA

Żelka wiśniowa to wiśnie z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać wiśniowy blat do tortu. Żelka z wiśni w torcie idealnie przełamuje słodczy kremów. Polecam również [wiśnie w żelu](#).

## **Uwaga!**

Żelkę wiśniową 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 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 wiśniowa – śr 16 cm, grubość ok 6 mm:**

- 150 g świeżych/mrożonych wiśni (bez pestek)
  - 9 g cukru, do smaku
  - 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku
  - 4 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody (żelatyna ważona na wadze jubilerskiej)
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.  
**Po zblendowaniu 150 g wiśni z cukrem wyszło ok 145 g puree. Na taką ilość dałam 4 g żelatyny.**
  2. **Mrożone wiśnie** umieszczamy w rondelku i podgrzewamy na małym ogniu, aż wiśnie zmiękną i puszczą sok. Wyłączamy palnik.
  3. Miksujemy wiśnie blenderem, aby otrzymać gładkie puree. Dodajemy cukier i sok z cytryny do smaku, mieszamy.
  4. Podgrzewamy puree **(145 g)** 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 wiśniowe.
  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 wiśniową wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 6 godz.), najlepiej na całą noc.**
  8. Żelkę z wiśni polecam włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
  9. **Świeże wiśnie** możemy zmiksować blenderem po dodaniu cukru i soku z cytryny. Następnie otrzymane puree podgrzewamy do momentu wrzenia.

## Uwagi:

1. Mrożonych wiśni nie rozmrażamy wcześniej. Użyłam wiśni mrożonych Hortex. Wiśnie 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. Żelatynę ważyłam na **wadze jubilerskiej**, tzn, że dałam dokładnie 4,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 4 g dać np. 4,8 g, a to już prawie 5 g.
4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 145 g, to odejmijcie nadmiar.**
5. **Jeśli chcecie grubszą żelkę wystarczy podzielić ilość składników przez 6 (6 mm) i pomnożyć np. przez 10 (1 cm).**
6. **Żelkę nakładamy na krem. Do suchego biszkoptu się nie przyklei.** Dlatego przed nałożeniem żelki z wiśni trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem. Można włożyć żelkę do musu :).
7. **Jeśli żelka wiśniowa 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 wiśni, **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!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**