

ŻELKA Z BRZOSKWIŃ Z PUSZKI

Żelka z brzoskwiń z puszki to owoce z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać owocowy blat do tortu. Żelka z brzoskwiń do tortu sprawdzi się w połączeniu z kremem śmietankowym lub waniliowym. Żelkę brzoskwinową dałam do sernika na zimno – '[Sernik jajko sadzone](#)'. Polecam również [fruzelinę z brzoskwiń](#)

Uwaga!

1. Żelkę do tortu robimy mniejszą od średnicy tortu. Żelka z brzoskwiń nie może wystawać poza blat biszkoptu, ponieważ krem do tynkowania nie 'przyklei' się do żelki. Postępujemy tak samo jak w przypadku fruzeliny, czyli robimy wokoło żelki ramkę z kremu. Do tortu o śr 20 cm polecam zrobić żelkę o śr 17-18 cm.
2. **Żelkę z brzoskwiń można zrobić na dwa sposoby:** na ciepło i na zimno. Robiąc żelkę drugim sposobem, na zimno, otrzymamy żelkę o konsystencji musu. Puree z brzoskwiń podczas miksowania blenderem się spieni i otrzymamy piankę brzoskwinową. Wtedy też musimy dodać więcej żelatyny, aby taka żelka była stabilniejsza. Osobiście wolę robić żelkę 'na ciepło' (wtedy otrzymuję konsystencję żelki, a nie musu), ale wybór pozostawiam Wam, ponieważ obie żelki są pyszne :).

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

Żelka z brzoskwiń – śr 14 cm, grubość 7 mm:

- 130 g brzoskwiń z puszki
 - 4 g cukru, do smaku
 - 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku
 - 3 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody*
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Pokrojone brzoskwinie umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i miksujemy owoce blenderem, aż otrzymamy gładkie puree.
Po zblendowaniu 130 g brzoskwiń z cukrem wyszło ok 125 g puree.
 3. Do puree z brzoskwiń dodajemy sok z cytryny do smaku. **Podgrzewamy całość 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 brzoskwinowe.
 4. Ostudzone puree przelewamy do **formy lub rantu do żelek o śr 14 cm, wyłożonego folią spożywczą** (na filmie pokazuję jak to zrobić).
 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 zamrażarce.**
 6. Tak przygotowana żelkę wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.),

najlepiej na całą noc.

7. Żelkę z brzoskwiń możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.

Żelka z brzoskwiń 'na zimno': śr 18 cm, grubość: 1 cm:

- 300 g brzoskwiń z puszki
 - 1 1/2 łyżeczki soku z cytryny
 - 12 g żelatyny + 45 ml wrzątku
1. Żelatynę zalewamy **wrzątkiem** i chwilę studzimy – ma być lekko ciepła.
 2. Brzoskwinie miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładkie puree. Dodajemy sok z cytryny i mieszamy.
 3. Do jeszcze ciepłej żelatyny dodajemy 1-2 łyżeczki puree z brzoskwiń i mieszamy dokładnie. Następnie dodajemy żelatynę do pozostałego puree z brzoskwiń i miksujemy całość blenderem (w tym momencie robi się mus).
 4. **Formę o śr 18 cm wykładamy folią do żywności.** Wlewamy puree z brzoskwiń i wkładamy do lodówki na kilka godzin (najlepiej na całą noc), aby żelka stężała.

Uwagi:

1. **Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)**
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 125 g, to odejmijcie nadmiar.**
4. **Jeśli chcecie grubszą żelkę wystarczy podzielić ilość składników przez 7 (7 mm) i pomnożyć np. przez 10 (1 cm).**
5. **Żelkę nakładamy na krem. Do suchego biskoptu się nie przyklei.** Dlatego przed nałożeniem żelki z brzoskwiń trzeba trochę lub bardziej posmarować biskopt kremem.
6. **Jeśli żelka 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, **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.
7. **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. 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.