

ŻELKA Z CZARNEJ PORZECZKI

Żelka z czarnej porzeczki to owoce z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać owocowy blat do tortu. Żelka porzeczkowa do tortu idealnie przełamuje słodczy kremów w torcie. Polecam zrobić zapasy porzeczki na zimę, aby przez cały rok cieszyć się jej smakiem w tortach!

Polecam również żelkę z [czerwonej porzeczki](#).

Uwaga!

Żelkę z czarnej porzeczki 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.

Żelka z czarnej porzeczki – śr 16 cm, grubość 8 mm:

- 340 g świeżej/mrożonej czarnej porzeczki
- 70-80 g cukru lub więcej, do smaku
- 4 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody*

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
2. Porzeczki umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu, aż owoce zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
3. Przecedzamy porzeczki przez sitko, aby pozbyć się pestek i skórek.
Otrzymamy ok 180 ml (195-200 g) soku porzeczkowego, który przelewamy do rondelka.
4. Sok z porzeczek podgrzewamy na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszymy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy soku z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree porzeczkowe.
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 zamrażalce.
7. Tak przygotowaną żelkę z porzeczek wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
8. Żelkę porzeczkową możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
9. **Świeże porzeczki również podgrzewamy w rondelku z cukrem.** Gdy owoce zmiękną, puszczą sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy świeżą porzeczkę otrzymamy więcej soku, który będzie

zawierał skórki, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku. Wtedy żelka będzie miała mniej skórek w sobie.

Uwagi:

1. Mrożonej porzeczeki nie rozmrażamy wcześniej.
2. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)
3. **Porzeczeki są różne. Jedne mają więcej soku, drugie mniej.** Jeśli wyjdzie Wam za dużo soku odlejcie nadmiar. Jeśli za mało, to musicie go dorobić.
4. Żelkę nakładamy na krem. **Do suchego biszkoptu się nie przyklei.** Dlatego przed nałożeniem żelki trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
5. **Jeśli żelka z porzeczeki 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.
6. **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.