ŻELKA Z CZERWONEJ PORZECZKI

Żelka z czerwonej porzeczki to owoce z dodatkiem żelatyny, dzięki czemu możemy uzyskać owocowy blat do tortu. Żelka z porzeczki do tortu idealnie przełamuje słodycz kremów w torcie. Polecam zrobić zapasy czerwonej porzeczki na zimę! Żelka porzeczkowa jest przepyszna. Polecam również żelkę porzeczkową.

Uwaga!
Żelkę z czerwonej 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 18 cm.

Skorzystaj z przelicznika foremek, aby zrobić większą żelkę.

Żelka z czerwonej porzeczki – śr 16 cm, grubość ok 6-7 mm:

- 200 g świeżej/mrożonej czerwonej porzeczki
- 55 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. Czerwone 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. **Otrzymane puree porzeczkowe ok 160 g puree (ok 140 ml)** przelewamy do rondelka.
4. Puree z porzeczek (160 g) podgrzewamy na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondelek z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy 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 zamrażarce.
7. Tak przygotowana żelkę z porzeczek wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
8. Żelkę porzeczkową polecam 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 porzeczki 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 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 160 g (140 ml), 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 czereśni trzeba trochę lub bardziej posmarować biszkopt kremem.
7. **Jeśli żelka z czerwonej porzeczki 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.
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. 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.