

Żelka jabłkowa

Angelika Kinal

Żelka do tortu o smaku jabłkowym. Idealna do tortów i monoporcji!



PORCJE

1 żelka o średnicy 15cm

SKŁADNIKI

- 200 g obranych jabłek
- 25 g cukru wedle uznania
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 5 g żelatyny
- 25 g zimnej wody
- szczypta cynamonu opcjonalnie
- 3 goździki opcjonalnie

INSTRUKCJE

1. Jabłka cukrem i cynamonem zagotować.
2. Lekko przestudzone rozbić blenderem. Dodatkowo przetrzeć przez sitko by pozbyć się większych kawałków.
3. Do puree dodać sok z cytryny.
4. Dodać rozpuszczoną żelatynę i wszystko wymieszać.
5. Wylać do wyłożonej folią spożywczą formy.
6. Odstawić do lodówki aż stężeje, około 2h.