

Żelka malinowa

Marlena Dorosć

Orzeźwiająca, cierpka, o wyrazistym smaku. Idealna do tortów i mono-porcji, bez dodatku galaretki - naturalnie smakowita!



PORCJE

1 fi 15cm

KATEGORIA

Deser

SKŁADNIKI

- 200 g malin świeżych lub mrożonych lub 200g puree z malin
- 5 g żelatyny
- 25 g zimnej wody
- 2 łyżki cukru wedle uznania

INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy aby napęczniała (około 10 minut).
2. Maliny z wodą (50g) zagotować.
3. Blenderem ręcznym zmiksować do konsystencji puree. Można dodatkowo przetrzeć przez sitko aby pozbyć się pestek.
4. Napęczniałą żelatynę rozpuszczamy. (Zobacz "Przydatne uwagi" na dole strony).
5. Rozpuszczoną żelatynę wlewamy do puree z malin. Dokładnie mieszamy.
6. Puree wylewamy do przygotowanego rantu do żelki.
7. Odsawiamy do lodówki lub zamrażarki aby stężała.