

Żelka truskawkowa do tortu

Magda Kubiś

Żelka truskawkowa ma cudny kolor - naprawdę truskawkowy, trudno go nazwać inaczej. Pachnie obłędnie, smakuje niebiańsko i ślicznie wygląda w przekroju tortu.



PORCJE

1 żelka o średnicy 15cm

KATEGORIA

Deser

SKŁADNIKI

- 200 g truskawek
- 30 g cukru wedle uznania
- 5 g żelatyny
- 25 g zimnej wody
- sok z cytryny opcjonalnie

INSTRUKCJE

1. Truskawki z cukrem zagotować.
2. Lekko przestudzone rozbić blenderem.
3. Do puree dodać sok z cytryny. Dodałam około łyżeczki.
4. Dodać rozpuszczoną żelatynę i wszystko wymieszać.
5. Wylać do wyłożonej folią spożywczą formy.
6. Odstawić do lodówki, aż stężeje - około 2h.