

Żelka z borówki amerykańskiej

Magda Kubiś

Oprócz wspaniałego owocowego smaku, żelka borówkowa ma cudny, ciemno-fioletowy kolor i ślicznie prezentuje się w przekroju tortu.



PORCJE

1 żelka o średnicy 15cm

SKŁADNIKI

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

INSTRUKCJE

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