

# Żelka z pigwy z jabłkami

Ewa Drzewicka

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



PORCJE

1 fi18

## SKŁADNIKI

- 5 g żelatyny
- 10 g zimnej wody
- 200 g pigwy w syropie
- 1 1/2 jabłka

## INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy aby napęczniała, około 10 minut.
2. Jabłka obieramy i kroimy w drobną kostkę.
3. Pigwę lekko blendujemy, dodajemy do niej posiekane jabłka.
4. Pigwę z jabłkami podgrzewamy na średniej temperaturze, tak aby jabłko puściło sok.
5. W razie potrzeby można dolać troszkę wody - gdyby jabłko nie puściło wystarczająco soku.
6. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy aż się rozpuści.
7. Przelewamy do formy silikonowej lub rantu do żelki.