

# Akademia Tortu

## Fruzelina brzoskwinowa

Ilość porcji: 1 szklanka

### Składniki

- 200 g brzoskwiń
- 20 g brązowego cukru
- 3 g żelatyny
- 20 g zimnej wody

### Instrukcje

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy aby napęczniała, ~10 minut.
2. Brzoskwinie kroimy w małą kosteczkę.
3. Podsmażamy na małej ilości masła.
4. Podsmażone brzoskwinie dzielimy na 2 części.
5. Z jednej części brzoskwiń robimy puree.
6. Żelatynę podgrzewamy aby się rozpuściła. Ja podgrzewam w mikrofalach przez 5 sekund.
7. Rozpuszczoną żelatynę dodajemy do brzoskwinowego puree i dobrze mieszamy.
8. Do puree dodajemy resztę brzoskwiń i dobrze mieszamy.

### Przydatne uwagi

- Uważam, że **fruzelina z brzoskwiń**, szczególnie jeżeli chcemy jej użyć do [monoporcji](#), powinna być przygotowana z drobno pokrojonej w kostkę brzoskwini.
- Fruzelina jest doskonałą alternatywą dla świeżych owoców, bo jest produktem przetworzonym. Nie zepsuje się, nie szernieje i nie zwiędnie, jak mogą to zrobić owoce. Jej barwa, smak i tekstura są stabilne. Dobrze dobrana fruzelina nie rozmoczy tortu i będzie robiła świetne wrażenie na gościach.
- Fruzelinę można przygotować ze [skrobią ziemniaczaną](#), kukurydzianą, lub z żelatyną. Osobiście preferuję jedynie dodatek [żelatyny](#).

