

Akademia Tortu

Żelka cytrynowa - przepis

Ilość porcji: 1 żelka fi15

Składniki

- 200 g soku z cytryn
- 5 g żelatyny
- 20 g cukru kryształu (wedle uznania)
- 30 g zimnej wody

Instrukcje

1. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić aby napęczniała, około 10 minut.
2. Wycisnąć sok z cytryn.
3. Sok z cytryn zagotować. Dodać cukier. Zmniejszyć moc i gotować na małym ogniu około 10 minut.
4. Zdjąć z palnika, dodać napęczniałą żelatynę i zamieszać do rozpuszczenia.
5. Przestudzoną żelkę przelać do przygotowanej formy i zamrozić.

Przydatne uwagi

- Żelkę cytrynową można przygotować z gotowej pulpy lub pasteryzowanego soku z cytryn. Tych produktów nie trzeba gotować.
- Jeżeli będziecie używać pasteryzowanego soku, którego nie trzeba podgrzewać, to żelatynę można rozpuścić w mikrofalii interwałowo i dodać do soku.
- Dla podkreślenia smaku do żelki można dodać łyżkę likieru cytrynowego, np. [Limoncello](#).
- Żelka cytrynowa zagościła w torcie przygotowanym przez Emilię Lorek. Ponieważ Emilia przygotowała żelkę cytrynową do pary z kremem Raffaello, do żelki nie dodawała już cukru.
- Żelkę można przygotować do tortów tradycyjnych a także [tortów musowych czy monoporcji](#).

