SALSA DOLCE DI FRAGOLE

Ingredienti per 4-6 persone:

- confettura di fragole gr 500,
- zucchero semolato gr 150,
- Kirsch Dettling,
- 1 bustina di vanillina.

Ponete sul fuoco in una casseruolina lo zucchero e centocinquanta grammi di acqua, sempre mescolando lasciatevelo sino a che lo zucchero si è sciolto.
Abbassate allora la fiamma e fate bollire per dieci minuti.
Nel frattempo passate al setaccio la confettura, amalgamate poi al passato lo sciroppo fatto e la vanillina, ponete di nuovo sul fuoco e, sempre mescolando, lasciatevelo sino a che la salsa velerà il cucchiaio.
Incorporatevi allora quattro cucchiaiate di Kirsch, rimescolate accuratamente e servite.