

714. GELATINA DI ARANCIO IN GELO

Zucchero, grammi 150.
Colla di pesce, grammi 20.
Acqua, decilitri 4.
Alkermes, quattro cucchiainate.
Rhum, due cucchiainate.
Un arancio dolce grosso.
Un limone.

Mettete la colla in molle e cambiando una volta l'acqua, lasciatevela per un'ora o due.
Fate bollire lo zucchero nella metà dell'acqua suddetta per dieci minuti e passatelo per un pannolino.
Spremete in questo siroppo l'arancio e il limone, passandone il sugo dallo stesso pannolino.
Levate la colla già rinvenuta e fate che alzi il bollore nei due decilitri dell'acqua rimasta e versate anche questa nel detto siroppo. Aggiungete al medesimo l'alkermes e il rhum, mescolate ogni cosa e quando comincia a freddare versatelo nello stampo tenuto nel ghiaccio d'estate e nell'acqua fredda d'inverno.
Gli stampi di questa sorte di dolci sono di rame tutti lavorati a guglie, alcuni col buco in mezzo, altri senza, onde ottenere un bell'effetto in tavola. Per isformarla bene ungete leggermente, prima di versare il composto, lo stampo con olio ed immergetelo poi per un momento nell'acqua calda o strofinatelo con un cencio bollente. La colla di pesce non è nociva; ma ha l'inconveniente di riuscire alquanto pesante allo stomaco.