

696. MELE IN GELATINA

Prendete mele reinettes o di altra qualità fine, non tanto mature e grosse. Levatene il torsolo col cannello di latta, sbucciatele e via via gettatele nell'acqua fresca ove sia stato spremuto mezzo limone. Se tutte insieme fossero un quantitativo di grammi 650 a 700, mettete a disfare al fuoco grammi 120 di zucchero in mezzo litro d'acqua unita a una cucchiata di kirsch e versatela sopra le mele che avrete collocate avanti in una cazzaruola tutte a un pari. Cuocetele in modo che restino intere, poi levatele asciutte, ponetele in una fruttiera, e quando saranno diacce riempite e colmate i buchi lasciati dal torsolo con della Gelatina di ribes n. 739 che, essendo rossa, spicca sul bianco delle mele e fa belluria. Restringete al fuoco il liquido rimasto nella cazzaruola per ridurlo a siroppo, indi passatelo da un pannolino bagnato, aggiungete al medesimo un'altra cucchiata di kirsch e versatelo attorno alle mele preparate nel modo anzidetto, che servirete diacce.

Se non avete kirsch, servitevi di rosolio e se vi manca la gelatina di ribes supplite colle conserve.