

716. GELATINA DI MARASCHE O DI VISCIOLE IN GELO

Ciliege marasche o visciole, grammi 400.

Zucchero, grammi 200.

Colla di pesce, grammi 20.

Acqua, decilitri 3.

Rhum, tre cucchiainate.

Un pezzetto di cannella.

Levate il gambo alle ciliege e disfatele colle mani unendovi qualche nocciolo pestato. Lasciatele così qualche ora e poi passatene il sugo da un pannolino, strizzando bene; tenetelo ancora in riposo e poi ripassatelo più volte, magari per carta o per cotone, onde rimanga chiaro. Fate bollir lo zucchero per dieci minuti in due decilitri della detta acqua con la cannella dentro, passate anche questo dal pannolino e mescolatelo al sugo delle ciliege. Aggiungete la colla sciolta nel rimanente decilitro di acqua e per ultimo il rhum, regolandovi come per le precedenti gelatine.