

## GELATINA DI CILIEGIE E CACAO

Le ciliegie me le hanno regalate quando avevo appena fatto la marmellata di ciliegie e rabarbaro (venuta buonissima). E allora sono ripartita con lo snocciolamento e per cambiare le ho fatte così, da mangiare subito ma volendo si può anche invasare. E' di un buono imbarazzante, è semplice e normale (nel senso che c'è lo zucchero, nessun dolcificante alternativo, zucchero scuro integrale di canna equosolidale bio).

Le dosi dovrebbero essere più o meno queste:

mezzo chilo di **ciliegie** circa (con nocciolo e picciolo)  
100 gr di **zucchero integrale di canna**, equosolidale  
2 cucchiaini di **liquore cedro-arancia** fatto da me  
un cucchiaino di **polvere d'arancia**

un cucchiaino di **cacao equosolidale** (il mio era alcenero)  
mezzo cucchiaino di **agar agar in polvere** (il mio era rapunzel)

Ho messo nella pentola di ghisa i primi 4 ingredienti, le ciliegie lavate e poi denocciolate (i noccioli si lavano e si tengono per fare i cuscinetti termici). Ho cotto qualche minuto e lasciato riposare. Non ho messo in frigo, è passata una giornata intera, anche di più.

Poi ho rimesso sul fuoco ed ho cotto una mezz'oretta. Ho aggiunto il cacao e l'agar agar, mescolato bene (per fare in modo che l'agar agar si sciolga meglio non buttatelo tutto insieme, spargetelo col cucchiaino come se doveste salare, in questo modo basta una mescolata e si scioglie). Ho fatto bollicchiare ancora 5 minuti ed ho messo nei bicchieri.

Quando è freddo si mette in frigo e si lascia alcune ore a riposare, al momento di servire ho cosperso di altra polvere d'arancia che ultimamente metto ovunque ma l'arancione non è un colore bellissimo? :-)

