

## CONFETTURA DI CILIEGIE CON MALTO E AGAR AGAR

Un'altra marmellata.

Ormai è deciso, lo zucchero inteso come saccarosio ce lo dimentichiamo che non serve.

Chi l'avrebbe mai detto che alla fine avrei pure imparato a fare le marmellate buone senza zucchero che non le sapevo fare neppure con lo zucchero.

Insomma avevo del rabarbaro in freezer, dimenticato dall'anno scorso. Ho pensato che per le fragole era tardi ma era tempo di ciliegie e allora ne ho prese tre cestinetti e ho fatto la marmellata, molto simile a quella di fragole e rabarbaro <http://www.stelladisale.it/2010/06/composta-di-fragole-rabarbaro-e-zenzero/> solo che di malto ne ho messo molto meno e anche di rabarbaro, non so neppure se si sente alla fine il rabarbaro, di sicuro si sentono le ciliegie, che col trucchetto dell'agar agar si riesce a cuocerle solo un'oretta e rimangono dei bei pezzi consistenti come piace a me.

Insomma è la migliore marmellata che io abbia fatto finora, e il malto di mais ci sta bene, è più dolce del malto di grano, se ne può usare poco, con una frutta dolce dolce 150-200 gr su un chilo di frutta bastano.

Vi ho convinto? Scommettiamo che neppure questa riesco a farla durare per controllare se si conserva bene anche dopo anni?

**200 gr circa di rabarbaro** pulito e tagliato a tocchetti (ma non è indispensabile)

**900 gr circa di ciliegie** snocciolate e tagliate a metà

**250 gr di malto di mais bio** (che adesso si chiama sciroppo)

**un pizzico piccolissimo di sale**

**un cucchiaino di agar agar in polvere**

Ho messo in pentola rabarbaro ciliegie e malto, cotto 1 ora circa, aggiunto l'agar agar, fatto bollicchiare ancora 10 minuti e invasato.

Ho poi fatto bollire i vasetti mezz'ora per sterilizzare.

