Nuvem de Ricota com calda de frutas vermelhas

Tempo de Preparo: 00:15

Rende: 6 Porções

Ingredientes

Para a nuvem:

- ½ sachê de gelatina em pó incolor e sem sabor (6 g)
- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- ¼ de xícara (chá) de adoçante sucralose (7 g)
- ½ xícara (chá) de leite desnatado (100 ml)
- ½ colher (chá) de essência de baunilha (3 ml)
- Suco de ½ limão (15 ml)

Para a calda:

- 300 g de frutas vermelhas congeladas
- 3 colheres (sopa) de mel (54 g)

Modo de Preparo

Comece pela nuvem de ricota: em um recipiente, coloque 3 colheres (sopa) de água e meio sachê de gelatina em pó. Deixe hidratar por 3 minutos.

Em banho-maria, aqueça a gelatina, mexendo sempre, para dissolvê-la.

Ela deverá ficar transparente e líquida, mas não quente. Reserve.

Na batedeira, coloque o Creme de Ricota Tirolez, o adoçante, o leite, a essência de baunilha e o suco do limão. Bata por 5 minutos na velocidade máxima.

Diminua para a velocidade mais baixa, acrescente a gelatina e bata até misturar bem.

Disponha o creme em xícaras de café ou pequenas taças e leve para a geladeira por 3 horas ou até que esteja firme.

Faça a calda: coloque as frutas, 1 xícara (chá) de água e o mel em uma panela e cozinhe em fogo médio por 20 minutos ou até obter uma calda um pouco espessa. Reserve.

Monte a sobremesa: cubra a nuvem de ricota com a calda de frutas vermelhas e sirva a sobremesa gelada.