Verrine de frutas vermelhas

Tempo de Preparo: 00:20

Rende: 5 Porções

Ingredientes

Calda de morango:

- 1 bandeja de morangos (240 g)
- ¼ de xícara (chá) de açúcar (50 g)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão (30 ml)

Creme:

- 200 g de Queijo Cottage Zero Lactose Tirolez
- 1 colher (sopa) de suco de limão (15 ml)
- ½ xícara (chá) de açúcar (80 g)

Decoração:

- 5 morangos pequenos
- Folhinhas de hortelã

Modo de Preparo

Calda de morango: Após lavar e cortar os morangos, amasse-os ligeiramente com um garfo.

Leve ao fogo junto com o açúcar e o suco de limão, mexendo de vez em quando até que fique na consistência de geleia. Deixe esfriar.

Creme: Processe o Queijo Cottage Zero Lactose Tirolez até formar um creme liso. Misture o suco de limão e o açúcar.

Montagem: Coloque metade do creme em copinhos pequenos de vidro, alternando com uma camada fina de calda de morango e reservando uma parte para decorar.

Complete com a outra metade do creme. Leve à geladeira por 2 horas.

Um pouco antes de servir, finalize com a calda e enfeite com morangos laminados e folhinhas de hortelã.

Variação: Você pode substituir a calda de morango por geleia de damasco, laranja ou framboesa, goiabada em compota, mel ou por uma porção de granola.

Dica: Para reduzir a receita em cerca de 40 kcal, substitua a calda por uma geleia feita sem açúcar.