

Torta Summer Light



1 porção
32 kcal

Ingredientes

- 4 embalagens de gelatina diet sabor abacaxi (120 g)
- 1 caixa de morangos (200 g)
- 1 caixinha de creme de leite light (200 g)

Modo de preparo

Ferva 2 xícaras (chá) de água (400 ml) e divida em 2 partes. Em cada uma dessas partes, dissolva 2 pacotes de gelatina. Em uma das partes, adicione mais 1 ½ xícara (chá) de água (300 ml). Leve a outra parte para a geladeira por 2 horas, ou até firmar. Enquanto isso, com um pouquinho de óleo uma forma de alumínio ou de vidro, redonda (24 cm de diâmetro x 5 cm de altura).

Despeje a gelatina ainda líquida nessa forma, junto com os morangos inteiros, lavados e sem os cabos. Leve à geladeira por 2 horas.

Assim que a outra gelatina estiver dura, bata-a no liquidificador com o creme de leite, até obter uma mistura homogênea. Despeje essa mistura sobre a gelatina com morangos e leve novamente à geladeira, por no mínimo 6 horas, para que ela firme bem.

Retire da geladeira e deixe descansando por 1 hora antes de desenformar.

Rendimento: 12 porções