

# Panna cotta de morango e kiwi

<http://sem lactose.com/index.php/2016/12/07/panna-cotta-morango-kiwi/>

Última atualização em: 16/12/16



Tempo de Preparo

00:30

Tempo de Cozimento

00:15

Dificuldade

Média

Porções

08

A *Panna Cotta* é uma sobremesa muito tradicional na Itália. *Panna Cotta*, em italiano, significa creme cozido. Um creme elaborado com creme de leite, leite integral, açúcar e baunilha é a base para você fazer inúmeras criações. Para celebrar as festas de final de ano, eu criei uma panna cotta com gelatina de morangos e kiwis frescos. Uma sobremesa super leve, com as cores do Natal, para enfeitar a sua mesa!

Tem mil e uma formas de montar a sua *panna cotta*. Você pode fazer com as taças de sobremesa deitadas (como você vê na imagem abaixo), ou fazer na forma tradicional. Com as taças em pé, coloque uma camada de creme, uma de gelatina de morango e uma de kiwi. Ou ainda, você pode fazer potinhos de *panna cotta*, desenformá-los e servir com o morango e kiwi em calda. Seja a forma que você escolher montar a sua *panna cotta*, o resultado vai ficar sempre uma delícia!

## INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite [Itambé Nolac](#) zero lactose (300g)
- 200 ml de leite integral [Itambé Nolac](#) zero lactose
- 1/2 colher de chá de extrato de baunilha
- 400 g de morangos frescos
- 5 kiwis
- 3/4 de xícara de açúcar demerara
- 200 ml de água filtrada
- 3 pacotes de gelatina em pó (12g cada)

## PREPARO

### PANNA COTTA

1. Coloque no liquidificador o creme de leite, o leite, 1/4 de xícara de açúcar e a baunilha. Bata por alguns segundos apenas para deixar a mistura homogênea.
2. Leve ao fogo baixo sem deixar ferver. Desligue o fogo.
3. Coloque a gelatina em um pequeno recipiente com 5 colheres de sopa de água, leve ao microondas por 15 segundos, e acrescente a gelatina ao creme mexendo bem para incorporar completamente. Reserve em temperatura ambiente.

### GELATINA DE MORANGOS

1. Lave e limpe os morangos. Bata-os no liquidificador com 1/4 de xícara de açúcar e 100 ml de água.
2. Leve a mistura ao fogo sem deixar ferver.
3. Coloque a gelatina em um pequeno recipiente com 5 colheres de sopa de água, leve ao microondas por 15 segundos, e acrescente a gelatina à mistura de morangos mexendo bem para incorporar completamente. Reserve em temperatura ambiente.

## GELATINA DE KIWIS

1. Lave, limpe e corte os kiwis. Bata-os no liquidificador com 1/4 de xícara de açúcar e 100 ml de água.
2. Leve a mistura ao fogo sem deixar ferver.
3. Coloque a gelatina em um pequeno recipiente com 5 colheres de sopa de água, leve ao microondas por 15 segundos, e acrescente a gelatina à mistura de kiwis mexendo bem para incorporar completamente. Reserve em temperatura ambiente.

## MONTAGEM

1. Distribua o creme nas taças em partes iguais e leve-as ao refrigerador até o creme estar firme ao toque.
2. Coloque uma camada de gelatina de morangos e repita o processo de refrigeração.
3. Por fim, coloque uma camada de gelatina de kiwis e repita o processo de refrigeração.

Se você optar por fazer apenas calda de morangos e kiwis, ao invés de gelatina, não acrescente água na mistura, nem gelatina. Ao levar ao fogo, deixe a calda apurar por mais tempo. Sirva por cima da panna cotta.

Esta receita é oferecida pela [Itambé Nolac](#), uma linha completa de produtos zero lactose. Para acompanhar as demais Receitas Itambé Nolac publicadas em nosso site, inscreva-se na nossa newsletter (é gratuita) ou siga-nos nas redes sociais.