

# Ein tropischer Traum



## Zutaten für ca. 4 Gläser:

- 150 g Sahne (steif geschlagen)
- 300 g Skyr
- 1 P. Vanillezucker
- 20 g Zucker
- 50 ml Batida de coco
- 100 - 150 ml Batida de coco (zum Einweichen der Kekse)
- ca. 100 g Cantucci
- 5 Maracujas
- 1 Mango
- 200 g Himbeeren
- evtl. Kokosstückchen und Minze zum Verzieren

## Zubereitung:

1. Sahne mit Skyr, Vanillezucker, Zucker und Batida de coco verrühren.
2. Maracujas halbieren und auslöffeln, Inhalt in eine kleine Schüssel füllen.
3. Mango schälen, und in kleine Würfel schneiden. Mit den Maracujas vermischen.
4. Jetzt wird geschichtet: Cantucci in Batida de coco etwas einweichen und auf den Glasboden verteilen, danach etwas Creme auf die Cantucci verstreichen. Auf die Creme Himbeeren und Mango-Maracuja-Mischung verteilen. Dann geht es wieder mit den Cantucci weiter und Creme und Früchte.....
5. Als Abschluss Creme oben drauf und mit ein bis zwei Himbeeren, Minze und Kokosstückchen verzieren.

*Die Kuchenzuckerschnecke*

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>