

ANANAS — KOKOS — TRIFLE

ca 8 Gläschen

<p>Zutaten ca 350g Cantuccini (oder jeden anderen Keks) 350g Quark 2 EL Joghurt 3,5% 200g Schmand Kokossirup Ananas Honig Kokosflocken</p>	<p>Ingredients 2 cups cantuccini (or any other cookie) 1 1/3 cup sour cream 2 tbsp full fat yogurt 1/2 cup cream cheese coconut syrup pineapple honey coconut flakes</p>
---	---

Zubereitung

1. die Kekse zerhacken und circa 3-4 grobe Stücke an den Boden jeden Glases geben
2. mit einem TL Kokossirup tränken
3. die gekühlten Milchprodukte mit 1 EL Honig und 3 TL Kokossirup mischen
4. 70g Kokosflocken untergeben
5. die Ananas in kleine Würfel schneiden
6. 1 EL der Quarkmasse auf die Kekse geben und mit Ananas bedecken
7. erneut Kekse darauf geben und diese mit einem weiten EL Quarkmasse bedecken
8. mit einem Teelöffel glatt streichen und mit Ananas und Kokosflocken garnieren
9. über Nacht im Kühlschrank aufbewahren (oder mindestens 3-4 Stunden zum Durchziehen)

Instructions

- 1. chop cookies and place 3-4 chunks in dessert glas**
- 2. soak with 1 tsp coconut syrup**
- 3. combine all cooled milk products with 1 tbsp honey and 3 tsp coconut syrup**
- 4. fold in 1/4 cup coconut flakes**
- 5. dice pineapple**
- 6. place 1 tbsp of sour cream mixture on cookies and top with pineapple**
- 7. add cookies again and top with another tbsp of sour cream**
- 8. level out with a teaspoon and garnish with pineapple and coconut flakes**
- 9. let sit over night in fridge (or allow it at least to soak for 3-4 hrs)**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!