

Cocktail-Pie de Kiwi, Mango y Maracuyá



Ingredientes

Azucar: 150 grs

Jugo de manzana: 200 MI

Merengue italiano: 100 MI

Maracuyá: 4 Unidades

Yogur griego azucarado: 400 grs

Galletas dulces: 150 grs

Kiwis: 8 Unidades

Nata montada: 100 MI

Pulpo de mango: 150 MI

Preparación de la Receta

- Hacer un caramelo con el azúcar.
- Bañar las galletas dulces y esperar a que solidifique.
- Cuando esté duro y frío, triturar las galletas del tamaño que queramos.
- Hacer una *crema* con el mango, la *nata* montada y el yogurt.
- Triturar los kiwis con el *jugo* de *manzana*.
- Poner en el fondo de unos vasos o frascos las galletas trituradas, a continuación poner la *crema* de mango, el batido de **kiwi**.
- Terminar con un copete de merengue.
- *Dorar* con un soplete y decorar con el **maracuyá**,

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cocktail-pie-de-kiwi-mango-y-maracuya>