

# Ambrosia

1 Pa Datteln  
2 Bananen  
1 Mango (ersatzweise Nektarinen)  
1 Dose Ananasstücke  
1 Dose Mandarinenstücke  
1 kl. Glas Maraschinokirschen  
75 g Cashew-Nüsse  
50 g Kokos-Chips  
100 g Mini-Marshmallows  
Saft von 1 Orange  
nach Geschmack: Orangenlikör, Zucker, Zitronensaft

Als Topping Cocos-Sour-Cream (200 ml saure Sahne + 50 ml Kokosmilch + 1 EL Zucker aus dem Sahneboy) oder Schlagsahne

## Zubereitung

Datteln entkernen und halbieren, Bananen klein schneiden, in Zitronensaft marinieren, Mangostücke und Dosenfrüchte dazugeben. Orangensaft eventuell mit etwas Orangenlikör aromatisieren und nach Geschmack zuckern. Alles mit den Nüssen, Kokosraspeln und Marshmallows vermischen,  
Gut kühlen und in einer hübschen Kristallschüssel servieren.

*Die US-Amerikaner servieren diesen Fruchtsalat manchmal mit einem Dressing aus saurer Sahne oder Mayonaise (!). Für deutsche Geschmäcker wäre wohl Schlagsahne besser geeignet. Gut schmeckt jedoch gezuckerter Sauerrahm mit Kokosmilch.*