SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Dark Chocolate Cookie Milkshake – Dunkel, cremig und voller Keks

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten

2 Kugel Schokoladeneis

2 Esslöffel Dark Hot Chocolate Pulver

150 ml Vollmilch

2 Stück(e) Butterkekse oder Schokokekse

1 Schlagsahne

Für den Glasrand: geschmolzene Dark Hot Chocolate Drops, dunkle Schokoladenstreusel, weiße Zuckerperlen

Topping: gehackte Dark Hot Chocolate Drops, Keksstück

Für den Milkshake

1.

Den Glasrand mit geschmolzenen Dark Hot Chocolate Drops bestreichen und sofort in eine Mischung aus dunklen Schokoladenstreuseln und weißen Zuckerperlen

tauchen. Kurz trocknen lassen.

2.

Die Kekse grob zerbrechen und direkt in den Mixer geben.

3.

Dark Hot Chocolate Pulver mit etwas warmer Milch glattrühren. Danach Eis, restliche Milch und die Keksstücke in den Mixer geben und etwa 20–30 Sekunden cremig mixen.

4.

Den Milkshake in das vorbereitete Glas füllen, mit Schlagsahne toppen und mit gehackter Schokolade sowie einem Keksstück abrunden.

5.

Das Geheimnis dieses Milkshakes

Der Keks ist nicht nur Topping, sondern Teil der Textur. Beim Mixen entstehen kleine Stückchen, die dem Milkshake eine besondere Dichte geben. Dadurch wird er weniger flüssig und deutlich dessertartiger.