



SCHOKO SOMMERSHAKE

MIT FRÜCHTEN UND WEIBER SCHOKOLADE

ZUTATEN

- 200 ml Hafermilch
- 120 g Erdbeeren
- 100 g Eiswürfel
- 14 Stücke iChoc "White Vanilla" Schokolade
- 2 Prisen gemahlene Vanille
- 2 Prisen Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren im Standmixer pürieren, Püree beiseite stellen und den Mixer ausspülen.
2. Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
3. Hafermilch, Vanille und Salz in den Standmixer geben.
4. Den Standmixer auf niedriger Stufe anstellen, geschmolzene Schokolade durch die kleine Deckelöffnung oben in den eingeschalteten, geschlossenen Standmixer zur Hafermilch hinzugeben.
5. Anschließend Eiswürfel in den Standmixer geben und weiter mixen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
6. Den Inhalt des Mixers kurz ins Gefrierfach oder in den Kühlschrank stellen.
7. Das Erdbeerpüree in das Glas gießen, in dem der Milkshake serviert werden soll. Dabei ruhig auch die Glaswände teilweise mit dem Püree benetzen.
8. Dann die weiße Flüssigkeit aus dem Kühlschrank hinzugießen, bis das Glas voll ist und nach Belieben dekorieren.