



S'Mores-Milchshake mit Marshmallows & Schokosoße



Zutaten

Menge

280 ml	Sahne
4 große	Marshmallows
200 g	Zartbitterkuvertüre
1 Päckchen	Sahnesteif
1 EL	Kakaopulver
8 Kugeln	Schokoladeneis
2 Päckchen	Vanillezucker
8	Butterkekse
400 ml	Milch
100 g	Vollmilchkuvertüre

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 4105 kJ, 981 kcal, 109 g Kohlenhydrate, 20,2 g Eiweiß, 54,2 g Fett, 273 mg Cholesterin, 5,61 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Du suchst den perfekten Drink für den Sommer? Dann ist unser super leckere S'Mores-Milchshake genau das Richtige für dich! Getoppt mit flambierten Marshmallows und Schokosoße ist unser S'Mores-Milchshake nicht nur ein echter Hingucker, er schmeckt auch einfach unglaublich lecker! Für den Milchshake wird Schokoladeneis mit Milch püriert und in ein mit Schokolade und Keksen verziertes Glas gefüllt. Neben Marshmallows und Schokosoße kommen auch noch Sahne und Kekskrümel als Topping auf unseren Milchshake. Diesen mega leckeren S'Mores Milchshake solltest du dir auf keinen Fall entgehen lassen! So easy geht's:

Step 1:

Als erstes hackst du die Vollmilchkuvertüre, dann kannst du sie über dem Wasserbad schmelzen und anschließend lässt du sie fast ganz abkühlen. Die Butterkekse zerkrümelst du. Die Gläseränder und das Glasinnere mit der Schokolade verzieren und das Glas einmal in die Kekskrümel drücken, sodass der Rand mit den Krümeln bedeckt ist. Die Gläser kannst du im Kühlschrank kaltstellen.

Step 2:

Für die Schokoladenoße hackst du die Zartbitterkuvertüre fein. Dann erhitzt du 80 ml Sahne in einem Topf, rührst das Kakaopulver ein, nimmst das Ganze vom Herd und rührst die gehackte Schokolade ein. Für das Sahne-Topping kannst du 200 ml Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen.

Step 3:

Für den Shake gibst du das Schokoladeneis zusammen mit den restlichen Keksen und der Milch in einen Mixer und pürierst alles. Dann den Shake in die Gläser füllen und mit Sahne, Kekskrümel und Schokosoße dekorieren. Die Marshmallows mit einem Bunsenbrenner flambieren und zum Schluss auf die Sahne setzen.