

ZUTATEN

HIMBEER MILCHSHAKE

120g TK Himbeeren
50ml weiße Schokolade Sirup
200ml Naturjoghurt
100ml Milch
120g Eiswürfel

BLAUBEER MILCHSHAKE

120g TK Blaubeeren
50ml weiße Schokolade Sirup
200ml Naturjoghurt
100ml Milch
120g Eiswürfel

DEKORATION

500g weiße Schokolade
15g Kokosfett
200g Sahne
10g Zucker
4 Eistüten
essbares Glitzer
bunte Streusel (z.B. von Dr. Oetker)

BUNTE EINHORN MILCHSHAKES

1. Für die Deko zunächst die DIY Schokolade machen: Hierfür 150g weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brettchen gießen. Glatt streichen und nach Belieben mit Streusel und essbarem Glitzer dekorieren. Im Kühlschrank mind. 20 Minuten kühlen
2. Für die Einhorn-Waffeln weitere 150g weiße Schokolade zusammen mit dem Kokosfett schmelzen. Waffeln am Rand so abbrechen, dass die Waffel von alleine gerade steht und nicht umkippt. Nun diese einzeln und mit der Spitze voran in die Schokolade tunken, kurz abtropfen lassen und nach Belieben mit Glitzer, Streuseln oder auch Esspapier Blumen dekorieren. Ebenfalls im Kühlschrank kühlen
3. Für die Glasdeko übrige 200g weiße Schokolade schmelzen und die Gläser mit dem Rand in die Schokolade tunken. Kurz abtropfen lassen und nach Belieben dekorieren. Im Kühlschrank mindestens 20 Minuten kühlen
4. Für die beiden Milchshakes jeweils alle Zutaten in einen Standmixer geben und zu einem homogenen Shake verarbeiten. Eventuell zwischendurch mit einem Löffel umrühren, damit auch die größeren Eiswürfelstücke zerkleinert werden können
5. Nun kommt alles zusammen: Zunächst Blaubeershake bis zur Mitte in die dekorierten Gläser füllen. Anschließend den Himbeershake folgen lassen. Sahne zusammen mit Zucker steif schlagen und auf den Milchshake spritzen. Einhornwaffel in die Mitte der Sahnehaube setzen, ein Stück DIY Schokolade in die Sahne stecken und mit einem schicken Strohhalm servieren

REZEPT FÜR: 4 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN