



Chocolade Freakshake

Deze chocolade freakshake doet het hart van iedere chocolade lover sneller kloppen. De freakshake op basis van chocolade ijs heeft een heerlijke dot slagroom en donut als topping.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
11,60 €



FunCakes Mix pour Donuts 500 g

F10165
4,95 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,50 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



Patisse Emporte-pièce Donut & Bagel
Ø9cm

P02035
4,40 €



PartyDeco Pailles en Papier - Rose Clair
pcs/10

SPP9-081J
0,75 €

Overige benodigdheden:

- Wat melk om te verdunnen
- 500 gram vanille ijs
- 100 gram fijnggehakte ongezouten pinda's
- 215 ml water
- 55 gram plantaardige olie
- Cacaopoeder
- Eventueel geraspte chocolade
- Pot beboegen
- 250 ml slagroom
- Zakje slagroomversteviger
- Plastic bak
- Frituurpan met plantaardige olie
- Staafmixer of blender
- Bekers

Bereidingswijze voor het ijs:

Doe het ijs in een kom en mix door zodat het wat zachter wordt. Tijdens het draaien voeg je 350 gram gesmolten pure chocolade melts toe. Spatel 100 gram fijnggehakte pinda's er doorheen. Schep dit in een plastic bak en zet het in de vriezer.

Bereidingswijze voor de donuts:

Voor het beste resultaat bereiden in de frituur. Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram FunCakes mix voor Donuts, 215 ml water en 65 ml (55 g) plantaardige olie met een mixer met deeghaak gedurende 5 minuten. Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 5 mm. Steek de donutvormen uit en laat 25 minuten rusten. Verwarm de frituurpan op 180°C. Bak de donuts goudgeel in ca. 90 sec. per kant. Laat ze helemaal afkoelen.

Verwarm wat FunCakes Dip 'n Drip in een schaaltje ongeveer 10 seconden in de magnetron en voeg hier cacaopoeder aan toe. Dip de donuts er in, leg er een paar cigarello's op en laat het glazuur drogen. Rasp er eventueel wat chocolade overheen of versier met musketzaad.

Klop de slagroom stijf met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder en een zakje slagroomversteviger en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M.

Doe wat beboegen in een spuitzak en spuit op en langs de rand van je bekens een flinke hoeveelheid beboegen. Doe het ijs in een hoge maatbeker of blender en voeg er wat melk aan toe. Meng dit tot gewenste dikte en schenk dit in de bekens. Spuit er een royale toef slagroom op. Leg er een donut op steek er een rietje in.