

Pink-Berry-Freakshake

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: 15 Min. III leicht



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Schokolade in einem Gefrierbeutel im Wasserbad schmelzen. Beutel an der Spitze aufschneiden und die Hälfte davon an die Glasinnenseiten von 2 Drink-Gläsern spritzen. Den Rest der Schokolade auf einen kleinen Teller geben, Glasränder eintauchen und sofort mit Mandeln bestreuen. Für etwa 10 Min. im Eisfach kühlen.
- Inzwischen Erdbeeren und Kirschen waschen, trocken tupfen und vom Strunk bzw. Stiel und Kernen befreien. Zusammen mit den Himbeeren in einen Mix-Becher geben. Zitronensaft, Schlagsahne und Vanillezucker hinzufügen und mit dem Pürierstab fein mixen.
- Fruchtsshake-Masse in die 2 Gläser geben, großzügig mit dem Topping dekorieren und sofort genießen.

Zutaten für 2 Shakes à 100 ml:

- 60 g Zartbitter-Schokolade
- 2 EL gehackte Mandeln
- 70 g Erdbeeren
- 40 g Kirschen
- 180 TK Himbeeren
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 200 g Schlagsahne
- 1 Packung Vanillezucker

Für das Topping:

- 8 Himbeeren
- 4 Kirschen
- 2 Erdbeeren
- 1 Handvoll Popcorn
- 1 Handvoll
Mini-Marshmallows