

Sweet & Salty Toffee „Freakshake“

BILDERANLEITUNG



Sweet & Salty *Toffee Freakshake*

20 g Kokosfett
100 g Nougat schnittfeste Masse
60 g Babybrezeln
4 Karamellriegel
250 g Obers
40 g Butter
1 TL Salz
150 g Bio Kokosblütenzucker
600 ml Milch
1 Vanilleschote



Videoanleitung
unter
[youtube.com/user/
wienerzuckerAT](https://www.youtube.com/user/wienerzuckerAT)

Zubereitung Toffeeshake:

Gläser für ca. 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.
Nougat mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen.

Zucker mit 150ml Obers aufkochen, Butter zugeben
und glatt rühren.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das
Mark auskratzen.

Milch mit der Vanilleschote und dem Mark aufko-
chen. Vanilleschote entfernen und 2/3 der Kara-
mellcreme und das restliche Nougat einrühren.

Abkühlen lassen und mit 10 Eiswürfeln aufmixen.

Zusammensetzen des Freakshakes

So wird's gemacht:

1. Gläser mit dem oberen Rand eintauchen und das Nougat kurz am Glas andicken lassen.
2. Die Babybrezeln an den Nougatrand kleben. Mit einem Löffel das flüssige Nougat über das Glas fließen lassen. (Bei Bedarf nochmals erhitzen damit es flüssiger wird.)
3. Shake auf die Gläser verteilen.
4. Restliches Obers steif schlagen. Obershaube daraufsetzen und mit restlicher Karamellcreme beträufeln
5. Die Karamellriegel hineinstecken und sofort servieren.



Produktipp:

Der Bio Kokosblütenzucker gibt dem Müsli einen kräftigem karamellartigen Geschmack. Mehr unter wiener-zucker.at

