

# de leukste taarten shop



## 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 Chocolade Melts Puur 350g

F30105  
€ 9,95



FunCakes Mix voor Donuts 500g

F10165  
€ 4,95



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545  
€ 5,89



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151  
€ 2,35

# de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100  
€ 3,25



Patisse Uitsteker Donut en Bagel Ø9cm

P02035  
€ 4,65



PartyDeco Papieren Rietjes Light Roze  
pk/10

SPP9-081J  
€ 0,75



Overige benodigdheden:

- Wat melk om te verdunnen
- 500 gram vanille ijs
- 100 gram fijngehakte 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 fijngehakte 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 bebogeen in een spuitzak en spuit op en langs de rand van je bekers een flinke hoeveelheid bebogeen. 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 bekers. Spuit er een royale toef slagroom op. Leg er een donut op steek er een rietje in.