Feestelijke freakshake met framboos

Ingrediënten

6 el (eetlepels) Chocoladepasta
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 el (eetlepels) Suiker (fijne)
125 g Frambozen
4 Stuk(s) Macaron
4 Stuk(s) Madeleines
400 ml Melk
1 Liter(s) Vanilleroomijs
250 g Frambozen (diepvries)

Keukenspullen

4 Stuk(s) Glas
Mixer met gardes
Mengkom
Blender
Spuitzak
4 Stuk(s) Satéprikker
4 Stuk(s) Rietje

1. Freakshake met framboos recept video

2. Freakshake maken

Smeer met een mes de bovenkant van het glas in met de **chocoladepasta (4 el)**. Besprenkel de chocoladepasta met een decoratiestrooisel naar keuze, bijvoorbeeld Dr. Oetker Regenboogfantasie.

Klop de **slagroom (250 ml)** samen met de **suiker (1 el)** op tot deze stijf is en schep in een spuitzak.

Spies de verse **frambozen (125 g)** en de **macarons (4 stuks)** aan de 4 satéprikkers.

Besmeer de helft van de **madeleines (2 stuks)** met **chocoladepasta (2 el),** doop in het decoratiestrooisel en steek een satéprikker erin.

Blend in een blender de **melk (400 ml)**, het **vanille-ijs (1 liter)** en de **frambozen (250 g)** tot een egale massa. Schenk in de glazen.

Decoreer op alle glazen een flinke toef slagroom. Steek de satéprikkers met lekkernijen en de rietjes erin en decoreer het geheel met nog meer met het decoratiestrooisel.

Meer bakken?

Kijk voor een frambozen-freakshake op DeLeuksteTaartenShop.