Lemon Meringue Freakshake

Ingrediënten

1 Liter(s) Vanilleijs
400 ml Volle melk
4 el (eetlepels) Lemon curd
100 g (gram) Eiwit
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
60 ml Water
Snoepjes, koekjes en mini cakejes (naar keuze)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Kom
Crème Brûlée brander
Steelpan
Thermometer
Blender
Satéprikker

1. Meringue maken

Maak een mengkom vetvrij. Dit kun je doen door de kom schoon te maken en daarna in te smeren met wat citroensap.

Doe de **eiwitten (100 g)** in de kom. Doe het **water (60 ml)** en de **suiker (180 g)** in een pan en verwarm tot 120 graden.

Wanneer de suiker 117 graden is begin je met het kloppen van de eiwitten. Voeg de gekookte suiker toe aan de eiwitten zodra de suiker 120 graden is. Wees voorzichtig want dit is een gevaarlijk klusje! Als je mooie pieken ziet en de kom ondersteboven kunt houden is de meringue klaar.

2. Milkshake bereiden

Versier de binnenkant van de glazen met de lemoncurd.

Blend in een blender de **melk (400 ml)** en het **vanilleijs (1 l)** tot een egale massa en schenk de milkshake in de glazen.

3. Freakshake maken

Doe de meringue in een spuitzak en spuit dit op de milkshake. Brandt met de crème brulee brander de randjes van de meringue af.

Versier de freakshake met koekjes, mini cupcakes en snoepjes. Rijg dit aan een satéprikker en steek in de shake.