

Karamell Cheesecake Milchshake mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für zwei VERPOORTEN Designer Kaffeegläser:

Glasdekoration:

100 g Zartbitterkuvertüre

40 g Mini Karamellwaffeln

Shake:

2 TL griechischer Joghurt

2 TL Frischkäse

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

60 ml Milch

60 ml Karamellsauce

Prise Meersalz

40 g Mini Karamellwaffeln

5 + 2 Kugeln Vanilleeis

Himbeeren zur Dekoration



Glasform: Designerglas von VERPOORTEN

[Designerglas von VERPOORTEN online bei uns kaufen](#)

Zubereitung

Honigwaffeln klein bröseln. Zartbitterkuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. VERPOORTEN Designer Kaffeegläser kopfüber in die Kuvertüre tunken, sodass der Rand mit Schokolade bedeckt ist. Mit dem Rand in die Brösel drücken und den Schokorand damit bedecken. Wieder umdrehen und kaltstellen.

Alle Zutaten bis auf 2 Kugeln Vanilleeis in einen Mixer geben und kurz zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. In die Kaffeegläser füllen und mit jeweils einer Kugel Vanilleeis bedecken. Nach Belieben Himbeeren pürieren und auf den Milchshakes verteilen. Sofort servieren.

[Link zum Rezept: Karamell Cheesecake Milchshake mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (9/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de