



Menge 2 Portionen



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit mittel

FRUCHTIGER EISSHAKE À LA DALGONA

Fluffig-fruchtiger Eisschaum zum Löffeln: Diese vom Dalgona-Kaffee inspirierte Eis-Milchshake-Variante mit Himbeeren schmeckt nicht nur Kindern!



Zutaten

100 g	tiefgekühlte Himbeeren
50 ml	kalte Milch
50 g	kalte Sahne
8 TL	Diamant Coffee Sugar
400 ml	kalte Milch

Zubereitung

1. Tiefgekühlte Himbeeren mit 50 ml Milch, Sahne und Diamant Coffee Sugar in ein hohes Rührgefäß geben.
2. Mit einem Pürierstab zügig zu einer homogenen Masse pürieren.
3. Dann mit einem Handrührgerät kurz noch luftiger aufschlagen.
4. Milch in ein großes Glas geben und den Fruchtschaum darauf verteilen.
5. Sofort servieren.
6. Tipp: Die Zutaten, Messbecher und Schlagstäbe des Rührgerätes sollten sehr kalt sein, damit der Frucht-Schaum möglichst cremig wird.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.