Rezept

Oreo-Eisshake mit Schokosauce

Ein Rezept von Oreo-Eisshake mit Schokosauce, am 29.04.2024

Zutaten

30 g	Zartbitter-Schokolade
7	Oreo-Kekse (gut sortierter Supermarkt)
100 g	Crushed Ice
2 EL	Sahne
200 g	Stracciatella-Eiscreme (ersatzweise Bourbonvanille-Eiscreme)
200 ml	kalte Vollmilch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Schokolade fein hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade gleichmäßig daraufstreuen. Den Topf zur Seite stellen. Einen Oreo-Keks grob zerkrümeln, die übrigen halbieren und mit Eiscreme, Crushed Ice und Milch in den Mixbecher eines Standmixers geben. Alles zu einem cremigen Shake mixen (mit einem leistungsfähigen Pürierstab in einem hohen Rührbecher klappt es natürlich auch).

2. Die geschmolzene Schokolade mit einem Löffel zügig mit der Sahne verrühren. Zwei Gläser (ca. 350 ml Fassungsvermögen) bereitstellen und in jedem rundherum am Rand einen Esslöffel Schokoladensauce verteilen. Den Shake auf die Gläser verteilen und mit Kekskrümeln und Schokosauce garnieren.