

FREAK SHAKES

VICKI VALSAMIS



Karakter Uitgevers B.V.

INLEIDING

6

FREAKY FRUITSHAKES

09

IJZINGWEKKENDE KLASSIEKERS

31

SNOEPSTAPELS

53

DRANKMONSTERS

75

DODELIJKE DESSERTS

97

BASISRECEPTEN

119

REGISTER

133

VLOTTE FRAMBOZEN

MILKSHAKE

250 ml melk
125 gr verse frambozen of
diepvriesframbozen
2 eetl. frambozensiroop
(blz. 121)
1 bolletje
frambozensorbetijs

VOOR DE FREAKSHAKE

85 gr frambozengelei (van
poeder)
slagroom (blz. 122)
2 bolletjes vanille-ijs
4 fondantkoekjes of
frambozen-Pop-tarts
rood strooisel, ter
decoratie
verse frambozen, ter
decoratie
frambozengums, ter
decoratie
eetbare bloemen, ter
decoratie

VOOR 2 PERSONEN

Een jolig scheve laag frambozengelei vormt de ideale basis voor deze fruitige lekkernij.

Maak de geleï volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het mengsel over de twee glazen en zet deze schuin tegen een kom in de koelkast. Laat de geleï minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

Maak de milkshake. Doe de ingrediënten in een blender of keukenmachine. Maal het geheel glad.

Bestrijk met een spatel de randen van de glazen aan de buitenkant met wat slagroom. Schenk de milkshake voorzichtig in de glazen en voeg een bolletje ijs toe.

Schep de slagroom in een spuitzak met een stervormige spuitmond en spuit een flinke hoeveelheid slagroom op de milkshakes. Steek in elk glas twee koekjes, spuit er nog wat slagroom op en versier het geheel met het strooisel, de verse frambozen, frambozengums en eetbare bloemen.



SUIKERSPIN-LUILEKKERLAND

MILKSHAKE

750 ml melk
60 gr suikerspin
4 bolletjes kauwgomijs
3 druppels rode
voedselkleurstof

VOOR DE FREAKSHAKE

150 gr
melkchocoladestukjes
roze en wit strooisel, ter
decoratie
2 bolletjes kauwgomijs
2 donuts met roze glazuur
(blz. 132)
2 ijshoorntjes
60 gr suikerspin
slagroom (blz. 122)
roze en paarse snoepjes
4 met strooisel bedekte
koekjes
regenboogstrooisel, ter
decoratie

VOOR 2 PERSONEN

Een overdosis roze! Waan je in een luilekkerland vol donzige suikerspin en regenboogstrooisel.

Doe de chocoladestukjes in een grote hittebestendige kom en zet die op een pan zachtjes kokend water. De bodem van de kom mag het water niet raken. Roer af en toe, tot de chocolade glad en gesmolten is. Doop de glazen met de bovenkanten in de gesmolten chocolade en laat de chocolade langs de glazen omlaag druppelen. Versier ze met het roze en witte strooisel.

Maak de milkshake. Doe de ingrediënten in een blender of keukenmachine. Maal het geheel glad.

Schenk de milkshake voorzichtig in de glazen en voeg een bolletje ijs toe. Leg op elk glas een donut en steek een ijshoorntje in de opening van elke donut. Vul het ijshoorntje met suikerspin en versier de donut met de snoepjes.

Schep de slagroom in een spuitzak met een stervormige spuitmond en spuit twee toefjes slagroom op elke donut. Steek twee koekjes in de slagroom en versier het geheel met regenboogstrooisel.



DIKKE VETTE FUDGE BROWNIESHAKE

MILKSHAKE

625 ml melk
125 ml chocoladesiroop
(blz. 120)
5 bolletjes chocolade-
fudge-ijs

VOOR DE FREAKSHAKE

chocoladeganache
(blz. 125)
slagroom (blz. 122)
10 zoute pretzels
4 bolletjes chocolade-
fudge-ijs
2 chocoladebrownies
(blz. 130)
gehakte Maltesers, ter
decoratie

VOOR 2 PERSONEN

Een beestachtige browniemilkshake.

Maak de milkshake. Doe de ingrediënten in een blender of keukenmachine. Maal het geheel glad.

Bedek de binnenkant van elk glas met chocoladeganache en houd een deel achter voor op de milkshake. Bestrijk met een spatel de randen van de glazen aan de buitenkant met wat slagroom. Versier die met de pretzels. Schenk de milkshake voorzichtig in de glazen en voeg een bolletje ijs toe.

Schep meer slagroom op de milkshakes en leg een chocoladebrownie op elk glas. Bedek deze met slagroom, een bolletje ijs en nog meer ganache. Strooi de gehakte Maltesers erover.

