Brownie freakshake

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
1 Bakje(s) Choco Dip bruin (Dr. Oetker)
250 ml Slagroom (ongezoet)
200 ml Melk
300 g (gram) Salted caramel roomijs
2 Stuk(s) Snickers Ice Cream
1 Potje(s) Dr. Oetker Chocofantasie
1 Zakje(s) Nougatine

Keukenspullen

2 Stuk(s) Milkshakeglas
Mixer met gardes
Spatel
Spuitmondje
2 Stuk(s) Spuitzak
2 Stukje(s) Rietje
2 Stuk(s) Prikkers

1. Voorbereiding

Zet de glazen 30 minuten voor gebruik in de vriezer, zodat ze goed koud zijn. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

2. Brownies bakken

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de browniemix uit het **pak Dr. Oetker Brownies Choco** en het **water (100 ml)** toe en meng alles op de hoogste stand goed door elkaar. Mix het nog minuut op middelhoge snelheid door tot een glad brownies beslag. Verdeel het brownie beslag gelijkmatig over de bakvorm en bak de brownies in ongeveer 40 minuten gaar.

3. Brownie freakshake bereiden

Verwarm de **Dr. Oetker Choco Dip Bruin (1 bakje)** en klop ondertussen de **slagroom (250 ml)** op. Meng de helft van de slagroom met de Choco Dip tot een gladde ganache en doe deze in een spuitzak. Doe de overgebleven slagroom in een andere spuitzak met spuitmond en bewaar deze tot gebruik in de koelkast. Spuit de ganache voorzichtig aan de binnenkant van de gekoelde glazen zodat er mooie drips ontstaan. Zet de glazen weer terug in de vriezer, zodat de ganache kan uitharden. Mix ondertussen de **salted caramel roomijs (300 g)** met de **melk (200 ml)** tot een romige milkshake.

4. Milkshakeglas decoreren

Schenk de milkshake in de glazen, volg met een bol salted caramel roomijs en spuit de slagroom eromheen. Steek een houten prikker door de brownie en zorg dat het puntje er net boven uitkomt. Steek deze zo in het glas dat de brownie op het ijs rust. Maak af met een vierkant stuk **Snickers Icecream**. Strooi de **Dr. Oetker Nougatine (1 zakje)** en de chocoladebolletjes van de **Dr. Oetker Chocofantasie (1 potje)** over de slagroomrand. Maak tenslotte voorzichtig dunne slierten Salted Caramel over de freakshake. Serveer de freakshake met twee vrolijke rietjes.

> Macaron
> In plaats van Snickers Icecream kun je ook caramel macarons gebruiken.