**Freakshake kawowy z mleczkiem kokosowym i śliwkami kalifornijskimi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Składniki: **Karmel**   * 70 g cukru * 28 g masła * 40 ml śmietany kremówki 36% * szczypta soli   **Shake**   * 75 g śliwek kalifornijskich * 30 ml likieru kawowego * 90 ml mleka * 120 ml mocnej świeżo zaparzonej kawy (przestudzonej) * 200 ml mleczka kokosowego   **Do dekoracji**   * wiórki kokosowe * mini cupcake * ziarna kawy * 180 ml śmietany kremówki * kawa rozpuszczalna  Przygotowanie: Cukier karmelizujemy. Kiedy nabierze bursztynowej barwy i wszystkie kryształki się rozpuszczą dodajemy zimne masło, mieszamy do połączenia składników. Następnie dodajemy zimną śmietankę i mieszamy do uzyskania gładkiego sosu, zdejmujemy z kuchenki i solimy.  Śliwki namaczamy w likierze i niewielkiej ilości mleka (2 łyżki) przez minimum 3 h, a najlepiej przez noc. Śliwki z zalewą i pozostałe składniki dokładnie miksujemy.  Przestudzonym karmelem polewamy krawędź szklanki lub słoika, w którym podamy shake’a, zewnętrzne krawędzie dekorujemy wiórkami, czekoladą lub ziarnami kawy. Podajemy z bitą śmietaną, posypany kawą rozpuszczalną i z babeczką nabitą na rurkę. | Freakshake-2.jpg | |
|  | **2 porcje**  Czas przygotowania: **30 minut** |