**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** |