

CREATED
WITH

Lotus
1870
Biscoff



LOTUS BISCOFF

- Das Nr. 1 Gebäck der deutschen Gastronomie*
- Einzigartiger Karamellgeschmack dank unserem speziellen Backverfahren
- Ideal zum Verfeinern und Dekorieren von Desserts, Eis, Shakes und süßen Snacks



*Quelle: Geomarketing, OOH Panel,
Gesamtmarkt Zustellung + Abholung,
Deutschland, CV Süßgebäck, Umsatz,
MAT 12.2020

CREATED
WITH

Lotus
Biscoff

MILCHSHAKE "BISCOFF STYLE"

VANILLE-MILCHSHAKE MIT EINEM HAUCH
ZIMT, ZERKRÜMELTEN LOTUS BISCOFF KEKSEN
UND EINER ZWEIFARBIGEN
SAHNEHAUBE.

ZUBEREITUNG:

Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen. Vanillemark zusammen mit Vanilleeis, Milch und Zimt in den Hochleistungsmixer geben und fein durchmischen, bis ein cremiger Shake entsteht.

Zerkrümelte Lotus Biscoff Kekse mit in den Shake geben und erneut kurz durchmischen, bis sich alles verbunden hat.

Milchshake in Gläser füllen und kaltstellen.

ZUM GARNIEREN:

Für die Sahnehaube Sahne steif schlagen. Die Hälfte der geschlagenen Sahne in ein zweites Gefäß geben, Backkakao sieben und vorsichtig unterheben. Beide Sorten Sahne in je einen kleinen Spritzbeutel füllen und die unteren Ecken abschneiden. Beide Spritzbeutel nebeneinander in einen größeren Spritzbeutel mit Spritztülle legen und Sahne kreisförmig als Haube auf die Shakes spritzen. Sahnehaube mit einem Lotus Biscoff Keks garnieren und mit zerkrümelten Lotus Biscoff Keksen bestreuen.



ZUTATEN:

für 1 Portion /
(für 10 Portionen)

FÜR DEN SHAKE:

½ (5) Vanilleschote(n)
3 Kugeln (30 Kugeln) Vanilleeis
250 ml (2,5 l) Vollmilch
½ TL (5 TL) Zimt
6 (60) zerkrümelte
Lotus Biscoff Kekse

FÜR DIE SAHNE:

200 ml (2 l) Sahne
1 TL (10 TL) Backkakao

ZUM GARNIEREN:

1 (10) Lotus Biscoff Keks(e)
1 TL (10 TL) zerkrümelte
Lotus Biscoff Kekse

BESONDERES ZUBEHÖR:

Kleine Einwegspritzbeutel
Großer Spritzbeutel
mit Spritztülle