

# Cheesecake-Shake mit frischen Erdbeeren



## Zutaten (für 4 Personen)

100 g weiße Schokolade  
60 g Mini-Butterkekse  
1 EL Zuckerperlen  
200 g Erdbeeren tiefgekühlt/aufgetaut  
500 ml Vanilleeis  
500 ml Milch  
400 g Frischkäse  
200 g Sauerrahm  
1 TL Zitronenabrieb  
4 Doughnuts  
100 g Zuckerwatte  
4 rosa Macarons  
50 g Mini-Marshmallows  
100 g frische Erdbeeren



Zubereitungszeit  
40 Min.



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Die Gläser für ca. 20 Min. in das Gefrierfach stellen. Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Gläser heraus nehmen und die Schokolade gleichmäßig über den Rand der Öffnung laufen lassen. Kurz warten und dann den Rand mit ein paar Keksen und Zuckerperlen dekorieren. Die Gläser dann in den Kühlschrank stellen.
2. Die Erdbeeren in einem Mixer fein pürieren und beiseite stellen. Vanilleeis, Milch, Frischkäse, Sauerrahm und Zitronenabrieb in den Mixer geben und fein pürieren.
3. Erst etwas Erdbeerpüree und dann den Shake in die Gläser füllen. Mit einem Holzstäbchen kurz durchrühren. Die restlichen Kekse zerbröseln und darüber verteilen.
4. Die Shakes mit Doughnuts, Zuckerwatte, Macarons, Mini-Marshmallows, den restlichen Zuckerperlen und frischen Erdbeeren dekorieren und servieren.