

Confetteria
Raffaello

Kokos-Mango Milchshake



 ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

Zubereitung

1. Die Mango zunächst schälen und in Stücke schneiden. Vier kleine Stücke können beiseitegelegt werden, da diese später als Garnitur dienen. Der Rest wird in einen Mixer gegeben und zusammen mit den restlichen Zutaten vermixt, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist.
2. Nun kann der Shake in ein Glas gegeben werden. Die beiseitegelegten Mangostücke leicht einschneiden und an den Glasrand stecken.
3. Für den krönenden Abschluss vorsichtig ein oder mehrere Raffaello auf einen Holzspieß stecken und diesen dann auf einem Glas drapieren – fertig!

Zutaten

für 2 Portionen

für den Shake:

- 300 ml Kokosmilch
- 1–2 reife Mangos
- 300 g gefrorene Mangos
- 30 ml Milch
- 10 g Zucker

für die Garnitur:

- 2 Holzspieße
- 4 kleine Mango-Stücke
- 2 Raffaello