

RECEPT-IDEEËN MET LUCHTIGE YOGHURT BEKERS





RECEPT-IDEE



APPELTAART

Wat heb je nodig? (ca. 8-10 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- brokken appeltaart
- kaneel

Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip

Wilt u fotomateriaal voor uw TV-schermen, social media of om te printen?

[klik hier](#)

1

OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2

PORTIONEREN

Spuut de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes. Wissel laagjes luchtige yoghurt af met laagjes appeltaart-brokken. Eindig met een toef Slagyoghurt®. Decoreer met een snufje kaneel.

3

TERUGKOELEN

Verzegel de bekertjes met de seal-stickers "Luchtige Yoghurt". Plaats de bekertjes vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

4

PRESENTEREN

Uw bekertjes Luchtige Yoghurt zijn klaar voor presentatie in de koeling!



RECEPT-IDEE



LEMON PIE

Wat heb je nodig? (ca. 8-10 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Varegato Lemon Pie Leagel
- blauwe bessen
- eventueel: Lemon Pie koekjes Leagel

Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip
Wilt u fotomateriaal voor uw TV-schermen, social media of om te printen?
[klik hier](#)

1

OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2

PORTIONEREN

Spuut de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes. Wissel laagjes luchtige yoghurt af met variegato Lemon Pie van Leagel en Blauwe bessen. Eindig met een toef Slagyoghurt® en bessen. Dit recept kan ook heel goed gecombineerd worden met Lemon Pie koekjes van Leagel.

3

TERUGKOELEN

Verzegel de bekertjes met de seal-stickers "Luchtige Yoghurt"
Plaats de bekertjes vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

4

PRESENTEREN

Uw bekertjes Luchtige Yoghurt zijn klaar voor presentatie in de koeling!



RECEPT-IDEE



STOOFPEERTJES

Wat heb je nodig? (ca. 8-10 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- stoofpeertjes in partjes
- kaneel
- eventueel: granola

Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip

Wilt u fotomateriaal voor uw TV-schermen, social media of om te printen?

[klik hier](#)

1

OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2

PORTIONEREN

Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes. Wissel laagjes luchtige yoghurt af met stukjes stoofpeer. Eindig met een toef Slagyoghurt®. Decoreer met een snufje kaneel. Dit recept kan ook heel goed gecombineerd worden met granola onderin of in inzetcup.

3

TERUGKOELEN

Verzegel de bekertjes met de seal-stickers "Luchtige Yoghurt". Plaats de bekertjes vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

4

PRESENTEREN

Uw bekertjes Luchtige Yoghurt zijn klaar voor presentatie in de koeling!



RECEPT-IDEE



STROOPWAFEL

Wat heb je nodig? (ca. 8-10 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- stukjes stroopwafel
- caramelsaus
- caramelblokjes

Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip

Wilt u fotomateriaal voor uw TV-schermen, social media of om te printen?

[klik hier](#)

1

OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2

PORTIONEREN

Spuut de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekers. Wissel laagjes luchtige yoghurt af met stukjes stroopwafel, caramelblokjes en caramelsaus. Eindig met een toef Slagyoghurt®.

3

TERUGKOELEN

Verzegel de bekers met de seal-stickers "Luchtige Yoghurt"
Plaats de bekers vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

4

PRESENTEREN

Uw bekers Luchtige Yoghurt zijn klaar voor presentatie in de koeling!



RECEPT-IDEE



VERS FRUIT

Wat heb je nodig? (ca. 8-10 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- vers fruit
- eventueel: granola
- eventueel: vruchtensaus

Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip

Wilt u fotomateriaal voor uw TV-schermen, social media of om te printen?

[klik hier](#)

1

OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2

PORTIONEREN

Spuut de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes. Wissel laagjes luchtige yoghurt af met vers fruit. Eindig met een toef Slagyoghurt®. Decoreer met stukjes vers fruit. Dit recept kan ook heel goed gecombineerd worden met granola onderin of in inzetcup.

3

TERUGKOELEN

Verzegel de bekertjes met de seal-stickers "luchtige Yoghurt". Plaats de bekertjes vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

4

PRESENTEREN

Uw bekertjes Luchtige Yoghurt zijn klaar voor presentatie in de koeling!