



# YOGHURT-SLOF

## LEMON PIE

### Ingrediënten (ca 4 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Kant en klare slofbodems
- Lemon Pie Variegato Leagel
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder
- 200 ml water
- Sneeuwschuim Meringue Forlce
- Blauwe bessen

*Gardemixer en spuitzak met kartelmond.*

### 1 OPKLOPPEN

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

### 2 MENGEN EN MONTEREN

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 200 ml lauwwarm water (circa 30 C°). Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar.

### 3 PORTIONEREN

De vulling is nu klaar om te verwerken met de spuitzak. Spuit de vulling op de slofbodem en decoreer met variegato Lemon Pie.

### 4 TERUGKOELEN

Plaats het gebak vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

### 5 PRESENTEREN

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitriene!

GEBAK MET VERSE

*Yoghurt*

*lekker fris  
lekker puur*

**Tip**

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

**klik hier**