



# 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.



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!