



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

Spuut 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!