



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

Spuit 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!