



LEPELGEBAK

YOGHURT NATUREL

INGREDIËNTEN (ca. 25 stuks)

- 1000 gr. Grenslannd Slagyoghurt®
- 75 gr. ForPastry® Bavaroisepoeder
- 200 gr. Water (30 °C)
- Muesli
- Harde wener bodem



WERKWIJZE

1. Opkloppen

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

2. Mengten en monteren

ForPastry® Bavaroisepoeder oplossen in water (30 °C).

Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar.

4. Portioneren

Spuit lagen luchtige vulling in de lepelgebak cups, afgewisseld met stukjes harde wener bodem en muesli.

5. Presenteren

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

Tip

Combineer met chocolade schaafsel voor een 'Stracciatella' variant.

Het schaafsel kun je door het Slagyoghurt mengsel mengen.