



RECEPT-IDEE

VANILLE AARDBEI

Wat heb je nodig? (ca. 8-10 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Vanille Pasta*
- Aardbeien
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip

Bekijk ons album voor
leaflet en meer inspi-
ratie!

[Klik hier](#)

* Vanille Pasta is een smaakpasta van Forlce, voor meer informatie en verkrijgbaarheid neem contact met ons op.

1

OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten. Op het einde de Vanille Pasta meedraaien. Hoeveelheid naar smaak, dit zal +/- 25 gram zijn)

2

PORTIONEREN

Snij de aardbeien in kleine stukjes en start hiermee onderin de beker. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekere. Wissel laagjes luchtige yoghurt af met laagjes aardbeien.

3

TERUGKOELEN

Verzegel de bekere met de seal-stickers "Luchtige Yoghurt". Plaats de bekere vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

4

PRESENTEREN

Uw bekere Luchtige Yoghurt zijn klaar voor presentatie in de koeling!