



# KWARK PUNT

## Mango

### RECEPT

#### INGREDIËNTEN (24 cm ring)

- 850 gram Slagyoghurt®
- 150 gram Grensland Patisserie Kwark
- 300 gram ForPastry Fruitpuree Mango
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder
- bodem naar wens



OPKLOPPEN  
10-12 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES  
STABIEL

per  
punt  
vulling

161 kcal  
6.3% Vet  
13.4 % Suiker

#### Voedingswaarde per 100 gram vulling.

Energie	593kJ (141 kcal)
Vetten	6.3 g
waarvan verzadigd	3.9 g
Koolhydraten	15.9 g
waarvan suikers	13.4 g
Eiwitten	4.5 g
Zout	0.09 g

### WERKWIJZE

#### 1. Opkloppen

850 gram Slagyoghurt® en 150 gram Grensland Patisserie kwark bij elkaar voegen en opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

#### 2. Meng en monter

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 300 g Fruitpuree (ca. 25 tot 30 C°). Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van Fruitpuree en bavaroisepoeder met elkaar.

#### 3. Portioneren

De vulling is nu klaar om in een vorm op een bodem te gieten.

#### 4. Terugkoelen

Plaats het gebak vervolgens in de koeling en koel minimaal 2 uur terug voor presentatie. Invriezen kan ook.

#### 5. Presenteren

Decoreer naar wens en uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!