



KWARK PUNT Naturel

RECEPT

INGREDIËNTEN (24 cm ring)

- 850 gram Slagyoghurt®
- 150 gram Grenland Patisserie Kwark
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder
- 200 ml water
- bodem naar wens



OPKLOPPEN
10-12 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

per
punt
vulling

146 kcal
6.7 % Vet
12.8 % Suiker

Voedingswaarde per 100 gram vulling.

Energie	582kJ (138 kcal)
Vetten	6.7 g
waarvan verzadigd	4.2 g
Koolhydraten	14.2 g
waarvan suikers	12.8 g
Eiwitten	4.7 g
Zout	0.10 g

WERKWIJZE

1. Opkloppen

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

2. Meng en monteren

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 200 ml lauwwarm water (ca. 25 tot 30 C°). Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van 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!