



YOGHURT PUNT

Aardbei

RECEPT

INGREDIËNTEN (24 cm ring)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- 300 gram ForPastry Fruitpuree Aardbei
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder*
- bodem naar wens



OPKLOPPEN
10-12 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

**per
punt
vulling**

168 kcal
7.3% Vet
13.9 % Suiker

Voedingswaarde per 100 gram vulling.

Energie	622kJ (147 kcal)
Vetten	7.3 g
waarvan verzadigd	4.5 g
Koolhydraten	15.9 g
waarvan suikers	13.9 g
Eiwitten	3.6 g
Zout	0.10 g

WERKWIJZE

1. Opkloppen

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2. Mengen en monteren

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 koelvitriene!