



# RECEPT-IDEE



## GROENE APPEL

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Groene Appel Pasta\*
- Groene appel
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

**Tip**

Bekijk ons album voor  
leaflet en meer inspi-  
ratie!

[Klik hier](#)

\*Groene Appel Pasta is een smaakpasta van Forlce, voor meer informatie en verkrijgbaarheid neem contact met ons

**1**

### OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten. Op het einde de Groene Appel Pasta meedraaien. Hoeveelheid naar smaak, dit zal +/- 70 gram

**2**

### PORTIONEREN

Snij de groene appel in kleine stukjes en start met een laagje groene appel. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes op de groene appel. Decoreer de bekertjes met stukjes groene appel. Je kunt ook werken met laagjes Slagyoghurt/Groene appel en Slagyoghurt naturel.

**3**

### TERUGKOELEN

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

**4**

### PRESENTEREN

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