



RECEPT-IDEE

CIROENCAKE

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Lemon Pie Compound*
- Cake
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip

Bekijk ons album voor
leaflet en meer inspi-
ratie!

[Klik hier](#)

*Lemon Pie Compound is een smaakcompound van ForPastry, 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 Lemon Pie Compound meedraaien. Hoeveelheid naar smaak, dit zal +/- 50 gram zijn!

2

PORTIONEREN

Snij de cake in kleine stukjes, en plaats een laagje onderin de beker. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes op de cake. Maak een tussenlaagje met stukjes cake. Je kunt ook werken met laagjes Slagyoghurt/Lemon Pie 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!