



RECEPT-IDEE



GRANAATAPPEL

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Granaatappel variegato* of verse granaatappel.
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip

Bekijk ons album voor leaflet en meer inspiratie!

[Klik hier](#)

*Granaatappel Variegato 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 Granaatappel Variegato meedraaien. Hoeveelheid naar smaak.

2

PORTIONEREN

Plaats een laagje Granaatappel variegato of verse granaatappel pitjes onderin de beker. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes op granaatappel. Decoraar de beker af met granaatappel stukjes.

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!