



RECEPT-IDEE



SNOWY

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Kokospasta ForIce*
- gemalen kokos
- chocolade staafjes
- Chocolade sneeuwpopje
- Brownie
- Gardemixer en spuitzak

Tip

Bekijk ons album voor
leaflet en meer inspi-
ratie!

[Klik hier](#)

*Kokospasta is een smaakcompound van ForPastry, voor meer informatie en verkrijgbaarheid neem contact met ons op.

** choco staafjes en chocolade sneeuwpopje te koop bij Baktotaal Bouwhuis

1

OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.
+/-100 gram kokospasta toevoegen en meedraaien.

2

PORTIONEREN

Plaats een laagje brownie kruimels onderin de beker. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes op de brownie. Decoreer de beker af met de chocolade staafjes, chocolade sneeuwpopje en het gemalen kokos.

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!