RECEPT-IDEE

SINAASAPPEL TRIFLE

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Sinaasappel compound*
- Cake
- *Gardemixer en spuitzak met kartelmond.*

Tip

Bekijk ons album voor leaflet en meer inspiratie!

klik hier

*Sinaasappel Compound is een smaakcompound van ForPastry, voor meer informatie en verkrijgbaarheid neem contact met ons

1 OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.
+/- 30 gram Sinaasappel compound toevoegen en meedraaien.

2 PORTIONEREN

Verkruimel de cake en plaats onderin de bekers. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekers. Maak laagjes Slagyoghurt naturel en laagjes Slagyoghurt Sinaasappel, ook een tussenlaag cake is lekker. Decoreer de bekers af met een stukjes sinaasappel en cake.

3 TERUGKOELEN

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

4 PRESENTEREN

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