



# RECEPT-IDEE



## HONING PECAN

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Honing topping\*
- Pecan noten
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

**Tip**

Bekijk ons album voor  
leaflet en meer inspi-  
ratie!

[Klik hier](#)

\* Honing Topping is een smaakcompound van Forlce, voor meer informatie en verkrijgbaarheid neem contact met ons op.

**1**

### OPKLOPPEN

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

**2**

### PORTIONEREN

Hak de pecannoten in kleine stukjes en plaats deze in de inzet cups. Spuit onderin de beker een laagje Honing topping. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekere. Maak eventueel laagjes Slagyoghurt naturel en laagjes Slagyoghurt Honing. Decoreer de bekere af met een stukjes noot.

**3**

### TERUGKOELEN

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

**4**

### PRESENTEREN

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