



# RECEPT-IDEE



## KERSTIG TOETJE

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Kersen Vlaavulling
- Candijkoeken
- Chocolade schaafel
- Kerst chocolade schildje
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond

**Tip**

Bekijk ons album voor  
leaflet en meer inspi-  
ratie!

**klik hier**

**1**

### OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

**2**

### PORTIONEREN

Maal de candijkoek fijn. Plaats een laagje Kersenvulling onder in de bakjes. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes. Maak een tussenlaagje met de gemalen candijkoek. Decoreer de bekertjes af met chocolade schaafsel en een kerst schildje voor een kerstig toetje!

**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!