



YOGHURT PUNT Lemon Pie

YOGHURT PUNT LEMON PIE

INGREDIËNTEN (24 cm ring)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder*
- 200 ml water
- 50 gram ForPastry compound Lemon pie (art.nr. 224366)
- 100 gram Leagel Choco citroen variëgato (art.nr. L233201)
- bodem naar wens



OPKLOPPEN
6-10 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

per
punt
vulling

232 kcal
11.3% Vet
17.1 % Suiker

Voedingswaarde per 100 gram vulling.

Energie	825kJ (196 kcal)
Vetten	11.3 g
waarvan verzadigd	5.5 g
Koolhydraten	19.0 g
waarvan suikers	17.1 g
Eiwitten	4.0 g
Zout	0.10 g

WERKWIJZE

1. Opkloppen

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 6-10 minuten.

2. Meng en monteren

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 200 ml lauwwarm water (circa 30 C°). Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar. meng er vervolgens de ForPastry compound lemon pie door.

3. Portioneren

De vulling is nu gereed om in de vorm te gieten. Maak laagjes met bodem en vulling en bestrijk een bodemlaag (deels) met de Choco citroen variëgato.

4. Terugkoelen

Plaats het gebak vervolgens in de koeling en koel minimaal 2 uur terug voor presentatie. Invriezen kan ook.

5. Presenteren

Decoreer naar wens en uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

*ForPastry Bavaroisepoeder heeft een lagere dosering als veel reguliere bavaroisepoeders. Hierdoor blijft de frisse yoghurtsmaak van de Patisseriekwark en Slagyoghurt behouden en voegt u niet onnodig veel suiker toe.