



# Yoghurt Punt Aardbei

## SLAGYOGHURT

### YOGHURT PUNT AARDBEI

#### INGREDIËNTEN (28 cm ring)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- 300 gram ForPastry Fruitpuree Aardbei
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder\*
- bodem naar wens



OPKLOPPEN  
6-10 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES  
STABIEL

## WERKWIJZE

### 1. Opkloppen

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

### 2. Meng en monter

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 300 g Fruitpuree (circa 25 tot 30 C°).  
Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van Fruitpuree en bavaroisepoeder met elkaar.

### 3. Portioneren

De vulling is nu klaar om in een vorm op een bodem te gieten.

### 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!

## Tip

Vervang 10% van de aardbei fruitpuree voor framboos. Hiermee wordt de kleur nog helderder en het versterkt de frisse aardbeismaak

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