



# RECEPT-IDEE

## RED VELVET

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Red Velvet cake
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond

### Tip

Maak er een Valentijn special van!  
Bekijk inspiratie:

[klik hier](#)



1

### OPKLOPPEN

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

2

### PORTIONEREN

Snijd de Red Velvet Cake in kleine stukjes. Plaats een laagje Red Velvet onder in de bakjes. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes. Maak een tussenlaagje met Red Velvet. Decoreer de bekertjes af met Red Velvet en eventueel wit chocolade schaafsel.

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!