



RECEPT-IDEE



CARROT CAKE

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Carrotcake
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond

Tip

Maak er een Paasspecial van!
Bekijk inspiratie:

[klik hier](#)

1

OPKLOPPEN

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

2

PORTIONEREN

Snijd de Carrotcake in kleine stukjes. Plaats een laagje Carrotcake onder in de bakjes. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes. Maak een tussenlaagje met Carrotcake. Decoreer de bekertjes af met Carrotcake 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!