



RECEPT-IDEE



MANDARIJN BASTOGNE

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

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Mandarijn pasta*
- Bastogne
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip

Bekijk ons album voor
leaflet en meer inspi-
ratie!

[Klik hier](#)

* Mandarijn Pasta is een smaakcompound van Forlce, voor meer informatie en verkrijgbaarheid neem contact met ons op.

1

OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.
+/- 70 gram Pasta Mandarijn toevoegen en meedraaien.

2

PORTIONEREN

Maak Bastogne koeken fijn in de keukenmachine. Plaats een laagje onderin de bekertjes. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes. Maak laagjes met Slagyoghurt en de Bastogne koek. Decoreer de bekertjes af met een stukje mandarijn en een vlaggetje.

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!