

DESSERT RECEPTEN



**6,1g
eiwit &
148 kcal***

Vanillevla

INGREDIËNTEN

90 ml vanillevla
0,5 theelepel kaneelpoeder
2 schepjes S-Core FLEXCompact™
Protein Neutraal

BEREIDINGSWIJZE

Doe de twee schepjes S-Core FLEXCompact™ Protein Neutraal in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het geheel minimaal 30 seconden goed door.



**6g
eiwit &
148 kcal***

Bananenvla

INGREDIËNTEN

90 ml bananenvla
2 schepjes S-Core FLEXCompact™
Protein (& Probiotics) Aardbeienroom

BEREIDINGSWIJZE

Doe de twee schepjes S-Core FLEXCompact™ Protein (& Probiotics) Aardbeienroom in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het geheel minimaal 30 seconden goed door.



**6g
eiwit &
153 kcal***

Hopjesvla

INGREDIËNTEN

90 ml hopjesvla
2 schepjes S-Core FLEXCompact™
Protein (& Probiotics) Aardbeienroom

BEREIDINGSWIJZE

Doe de twee schepjes S-Core FLEXCompact™ Protein (& Probiotics) Aardbeienroom in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het geheel minimaal 30 seconden goed door.



**6,5g
eiwit &
153 kcal***

Chocoladevla

INGREDIËNTEN

90 ml chocoladevla
2 schepjes S-Core FLEXCompact™
Protein (& Probiotics) Aardbeienroom

BEREIDINGSWIJZE

Doe de twee schepjes S-Core FLEXCompact™ Protein (& Probiotics) Aardbeienroom in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het geheel minimaal 30 seconden goed door.





6g
eiwit &
148 kcal*

Crème karamel

INGREDIËNTEN

80 ml vanillevla
15 ml karamelsiroop
2 schepjes S-Core FLEXCompact™
Protein Neutraal

BEREIDINGSWIJZE

Doe de twee schepjes S-Core FLEXCompact™ Protein Neutraal in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het geheel minimaal 30 seconden goed door.



7,1g
eiwit &
390 kcal*

Tiramisu

INGREDIËNTEN

60 ml mascarpone
30 ml slagroom
10 ml koude koffie
2 schepjes S-Core FLEXCompact™
Protein Neutraal

BEREIDINGSWIJZE

Doe de twee schepjes S-Core FLEXCompact™ Protein Neutraal in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het geheel minimaal 30 seconden goed door.



8,1g
eiwit &
205 kcal*

Citroen-/bosvruchten kwark

INGREDIËNTEN

70 ml citroenkquark
20 ml bosvruchtenjam
2 schepjes S-Core FLEXCompact™
Protein Neutraal

BEREIDINGSWIJZE

Doe de twee schepjes S-Core FLEXCompact™ Protein Neutraal in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het geheel minimaal 30 seconden goed door.



8,1g
eiwit &
165 kcal*

Romanoff

INGREDIËNTEN

80 ml hangop
10 ml rood fruit siroop
2 schepjes S-Core FLEXCompact™
Protein (& Probiotics) Aardbeienroom

BEREIDINGSWIJZE

Doe de twee schepjes S-Core FLEXCompact™ Protein (& Probiotics) Aardbeienroom in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het geheel minimaal 30 seconden goed door.



8,3g
eiwit &
270 kcal*

Mousse de fresas

INGREDIËNTEN

80 ml Griekse yoghurt
20 g kleingemaakte karamelmeringue
10 ml rood fruit siroop
2 schepjes S-Core FLEXCompact™
Protein (& Probiotics) Aardbeienroom

BEREIDINGSWIJZE

Doe de twee schepjes S-Core FLEXCompact™ Protein (& Probiotics) Aardbeienroom in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het geheel minimaal 30 seconden goed door.



10,3g
eiwit &
240 kcal*

Pavlova

INGREDIËNTEN

80 ml volle kwark
20 g kleingemaakte aardbeimeringue
2 schepjes S-Core FLEXCompact™
Protein (& Probiotics) Aardbeienroom

BEREIDINGSWIJZE

Doe de twee schepjes S-Core FLEXCompact™ Protein (& Probiotics) Aardbeienroom in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer het geheel minimaal 30 seconden goed door.

