

Lotus toetje recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 3 personen



Ben jij net zoals wij ook zo dol op Lotus koekjes? Deze koekjes zijn lekker zoet, waardoor je ze perfect als tussendoortje bij een kopje koffie of thee kunt eten. Door de verrukkelijke smaak van deze koekjes kun je ze ook goed verwerken in verschillende baksels. Gebruik ze bijvoorbeeld voor het maken van vullingen en toppings van taarten, cupcakes of cakes. Wij hebben ervoor gekozen om er een dessert van te maken. Dit Lotus toetje gaat dan ook zeker bij alle Lotus liefhebbers in de smaak vallen! Het leuke aan deze lekkernij is dat die no bake is, dit betekent dat je geen oven nodig hebt om dit dessert te maken. Ben je benieuwd naar hoe je zelf dit dessert kunt maken? Lees dan snel verder voor het Lotus toetje recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 240 milliliter houdbare Slagroom Melkan;
- 200 gram Lotus pasta;
- 10 Lotus Biscoff Speculoos koekjes;
- BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40 cm Groen;
- Spuitmondje gekarteld 8 Tands RVS 13mm.

Overige benodigdheden:

- 4 glaasjes.

Recept

1. Klop de slagroom in een beslagkom stijf.
2. Smelt 120 gram van de Lotus pasta in de magnetron.
3. Meng de opgeklopte slagroom en de gesmolten Lotus pasta door elkaar heen.
4. Meng dit tot een glad beslag.
5. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.





écht alles om te bakken

- Tip!** Leg de koekjes er vlak voor serveren op, zo blijven de koekjes het lekkerste.

Hoe kun je het Lotus toetje het beste bewaren?

Bekijk ook onze andere dessert recepten!

Bekijk ook onze andere no bake recepten!

Deel jouw zelfgemaakte Lotus toetje met ons!

is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Spuitmondje gekarteld 8 Tands RVS 13mm (Art.nr.: 482410)
- 1 × Lotus Biscoff Speculoospasta 400g (Art.nr.: LS01)
- 1 × Lotus Biscoff Speculoos Koekjes 250g (Art.nr.: LOT7601)

