



© Ferrero, 2017

VRUCHTENKAARSJES MET NUTELLA®

Fruit & Gelei | Kerstmis | Feest

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍽️🍽️🍽️

Ong. 10 porties

1 portie: 3 stuks

INGREDIËNTEN

- 800 g vruchtenpuree (groene appel, ananas, framboos)
- 200 g water
- 200 g kristalsuiker
- 15 gelatineblaadjes
- 150 g Nutella®

WERKWIJZE

Laat de gelatine weken in een kom koud water. Verwarm de vruchtenpuree samen met de suiker en het water en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Giet het geheel in de speciale kubusvormen. Laat gedurende 3 uur rusten in de koelkast.

Haal de geleikubussen uit hun vorm en maak met een klein mes een holte die groot genoeg is om op te vullen met 5 g Nutella®.

Werk af met wat Nutella® in de vorm van een vlammetje.