



© Ferrero, 2017

## MANDARIJNENGELEI MET CRUMBLE EN NUTELLA®

Fruit & Gelei | Kerstmis | Feesten

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 📖📖📖

Ong. 10 porties

1 portie: 1 stuk

### INGREDIËNTEN

- 200 ml sap van mandarijnen
- 50 ml water
- 50 g suiker
- 4 gelatineblaadjes
- 10 g crumble
- Vers fruit naar wens
- 150 g Nutella®

## WERKWIJZE

Doe de gelatine in een kom met koud water. Verwarm het sap van de mandarijnen samen met het water en de suiker. Voeg daarna de uitgeknepen gelatine toe.

Plaats de glaasjes in een hoek van 45 graden en vul ze met de gelei zodat je hetzelfde effect krijgt als op de foto. Werk af met de crumble zodra de gelatine is opgesteven. Werk af met 15 g Nutella® en decoreer met vers fruit.