



## MANDARIJNBEKER MET KRUIMELS EN NUTELLA®

Fruit & Jam | FEEST | KERSTMIS

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍽️🍽️🍽️

Portie: ongeveer 10 porties

Portie: 1 stuk

### INGREDIËNTEN

- 200 ml mandarijnsap
- 50 ml water
- 50 g suiker
- 4 vellen gelatine
- 10 g kruimels
- Vers fruit naar smaak
- 150 g Nutella®

### BEREIDING

## Methode

Maak de gelatine nat in een kom koud water. Verwarm het mandarijnsap samen met het water en de suiker en voeg de gelatine toe nadat je het eruit hebt geperst.

Plaats de glazen op 45 graden en vul ze met het gelatinemengsel om het visuele effect te verkrijgen dat op de afbeelding wordt getoond. Zodra de gelatine is gestold, decoreer het met de deegkruimels. Werk af met 15 g Nutella® en decoreer met vers fruit.