

## CAFÉ VIENNOIS

🕒 🏠 Medium


### MATERIALER


Lungokop  
Nespresso kaffemaskine  
Rivejern  
Nespresso Barista ske  
Nespresso Barista

### ANBEFALEDE NESPRESSO KAFFER



### INGREDIENSER

Vivalto Lungo kapsel  
1 stk. 

Mørk chokolade  
1 stk. 

### INSPIRATION



### LAD OS KOMME I GANG!

#### TRIN 01

Bryg først din Lungokaffe (110 ml) på din kaffemaskine

#### TRIN 02

Hæld den kolde mælk (4°C) i kanden til minimums markeringen

#### TRIN 03

Sæt låget på og tryk på knappen

#### TRIN 04

Top din Lungokaffe med mælkeskummet ved hjælp af Barista-skeen

#### TRIN 05

Dekorér med en smule revet chokolade. Nyd den! \* Serveringsforslag