

VIENNA CREAM CROWN

🕒 2 Min.

🏠 Leicht

MATERIALIEN

Sahnesiphon

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Schokoladensauce
10 Gramm

Bitterorangenmarmelade
20 Gramm

Schlagsahne
250 Milliliter

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

01

Schlagen Sie 250ml Sahne auf.

02

Geben Sie 20 g Bitterorangenmarmelade in einen View Gran Lungo Glas.

03

Extrahieren Sie 110 ml World Explorations Vienna Lungo darüber.

04

Geben Sie die Schlagsahne oben auf den Kaffee.

05

Gießen Sie etwas Schokoladensauce über die Sahne.