

## VIENNA CREAM CROWN

🕒 2 λεπτά

👉 Εύκολη

### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

### ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO



#### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Κρέμα σοκολάτας  
10 gr



Σαντιγί  
250 ml



#### ΕΜΠΝΕΥΣΗ



### ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

#### ΒΗΜΑ 01

Προσθέστε 250ml κρέμας γάλακτος και μια αμπούλα πίεσης στο σιφόν για σαντιγύ και ανακινήστε έντονα.

#### ΒΗΜΑ 02

Προσθέστε την χτυπημένη κρέμα πάνω από τον καφέ.

#### ΒΗΜΑ 03

Προσθέστε 20gr πικρής μαρμελάδας πορτοκάλι σε μια κούπα Gran Lungo.

#### ΒΗΜΑ 04

Γαρνίρετε με λίγη σως σοκολάτας στην κορυφή.

#### ΒΗΜΑ 05

Εκχυλίστε 110ml World Explorations Vienna Lungo από πάνω.