

VIENNA CREAM CROWN

  Facile

MATERIALI


Sifone per montare la panna
[VIEW LUNGO](#)


CAFFÈ CONSIGLIATI




INGREDIENTI

Cioccolato fuso 
10 g

Marmellata di lampone 
20 g

Panna 
250 ml

WORLD EXPLORATIONS 
Vienna Lungo
110 ml

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

Versa 250 ml di panna e inserisci una cartuccia nel sifone montapanna (sifone da 250 ml). Agita energicamente.

STEP 02

Metti 20 g di marmellata di lampone in una mug da Gran Lungo **VIEW**.

STEP 03

Estrai 110 ml di **WORLD EXPLORATIONS Vienna** **Linizio Lungo** nella mug.

STEP 04

Aggiungi la panna montata sopra il caffè.

STEP 05

Versa un po' di cioccolato fuso sopra la panna.