

VIENNA CREAM CROWN

🕒 🏠 Facile

MATERIALI

Mug da Gran Lungo VIEW
Sifone per montare la panna

CAFFÈ CONSIGLIATI



INGREDIENTI

Cioccolato fuso 10 g

Marmellata di lampone 20 g

Panna montata 250 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 04

Aggiungi la panna montata sopra il caffè.

STEP 02

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

STEP 05

Versa un po' di cioccolato fuso sopra la panna.

STEP 03

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