

CIOCCOLATINO ORANGE VIENNOIS

🕒 2 minuten


💡 Leicht





MATERIALIEN

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Schlagsahne
60 Gramm 

Orangenzeste
5 Gramm 

Schokoladensauce
5 Milliliter 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

01

Einen **Ciocolato** direkt in die **ORIGIN** Gran Lungotasse extrahieren.

02

Den Kaffee mit einer Schlagrahmhaube verzieren.

03

Frische Orangenschale abreiben und den geschlagenen Rahm damit garnieren.