

VIENNA CREAM CROWN

🕒 2 min.


👤 Nem

MATERIALER

ANBEFALEDE NESPRESSO KAFFER

INGREDIENSER

Chokoladesovs
10 g 

Piskefløde
250 ml 

INSPIRATION



LAD OS KOMME I GANG!

TRIN 01

Hæld 250 ml fløde i og isæt en gaspatron i din Sifon (250 ml Sifon) og ryst kraftigt.

TRIN 02

Tilføj 20 g bitter appelsin marmelade i en View Gran Lungo Mug

TRIN 03

Bryg 110 ml af din World Explorations Vienna Lungo over marmeladen.

TRIN 04

Tilføj flødeskum på toppen er din kaffe.

TRIN 05

Hæld lidt chokolade sovs på toppen af flødeskummet.