



Cioccolata viennese

[Del 06/04/2004 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

Ingredienti: 100 g di cioccolato fondente, 4 dl di caffè forte, ¼ di l di panna, cannella in polvere.

Fondete il cioccolato a bagnomaria: diluite la crema ottenuta col caffè bollente ed incorporate 1 dl di panna. Versate la crema in quattro tazze, coprite col resto della panna che avrete montato in precedenza e completate decorando con cannella in polvere, riccioli di cacao e chicchi di caffè.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]