

## BACIO D'ANGELO 2

Ingredienti per una persona:

- 4 cl di crema di cacao
- 2 cl di panna liquida
- 1 ciliegia da cocktail per servire

Riempite un bicchiere per pousse-café con la crema cacao.

Versate quindi lentamente la panna con l'aiuto del dorso di un cucchiaino in modo da evitare che i due ingredienti si mescolino.

Se la prima volta non dovesse riuscirvi, riprovate con panna leggermente montata.

Infilate la ciliegia su uno stecchino lungo o su uno spiedino da cocktail, appoggiatelo sul bicchiere e servite.