



Velegnet til frysning

## Ingredienser

5 dl piskefløde

1 dåse kondenseret mælk, 397 g

1 håndfuld citronmelisseblade

Saften af 1 citron

## Beskrivelse

Pisk piskefløde og kondenseret mælk til en tyk creme.

Hak citronmelissen fint i en minihakker eller persillehakker.

Rør den hakkede citronmelisse i ismassen. Smag til med citronsaft.

Hæld ismassen i en kageform og stil den i fryseren i mindst 6 timer.