



Velegnet til frysning

## Ingredienser

6 dl piskefløde  
1 dåse kondenseret mælk, 397 g  
1 tsk. instant kaffepulver  
2 tsk. kogende vand  
4 daim, 112 g

Pynt: 1 daim, 28 g

## Beskrivelse

Opløs kaffepulver i det kogende vand. Lad det afkøle.

Hak daim fint.

Kom kondenseret mælk og piskefløde i en skål og pisk det til en tyk creme.

Pisk den kolde kaffe i. Vend daim i.

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

Pynt isen med hakket daim efter 30 minutter på frost.