



Ingredienser

1 dåse kondenseret mælk, 397 g
1 tsk. kanel
6 dl piskefløde
100 g bastogne småkager

Topping: 3 grofthakkede bastogne småkager

Beskrivelse

Hak bastogne småkager i små stykker.

Rør kanel ud i den kondenserede mælk. Tilsæt piskefløde og pisk det til en tyk creme. Vend de hakkede småkager i.

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

Hak 3 bastogne småkager groft og drys dem over isen ved servering.