



Ingredienser

- 1 vanillestang
- 1 dåse kondenseret mælk, 397 g
- 6 dl piskefløde
- 4 stykker kit kat chokolade a 41,5 g

Beskrivelse

Skær kit kat chokoladen i små stykker.

Rør kornene fra vanillestangen ud i den kondenserede mælk.

Tilsæt piskefløde og pisk det til en tyk creme.

Hæld 1/3 af ismassen i en kageform og læg 1/3 af kit kat chokoladen oven på. Kom 1/3 ismasse, 1/3 kit kat chokolade og 1/3 ismasse oven på. Stil isen i fryseren i mindst 6 timer.

Pynt isen med den sidste 1/3 af kit kat chokoladen efter 30 minutter på frost.