



Ingredienser

1 vanillestang
1 dåse kondenseret mælk, 397 g
6 dl piskefløde
60 g pebernødder
2 Daim, 56 g

Tilbehør: Kirsebærsauce og pebernødder

Beskrivelse

Hak Daim og pebernødder mellemfint.

Rør kornene fra vanillestangen ud i den kondenserede mælk.

Tilsæt piskefløde og pisk det til en tyk creme. Vend Daim og pebernødder i.

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

Server isen med kirsebærsauce og pebernødder.