



Velegnet til frysning

Ingredienser

1 vaniljestang
1 dåse kondenseret mælk, 397 g
6 dl piskefløde
2 poser fugleæg med marcipan, 248 gram

Beskrivelse

Hak 1/3 af marcipanæggene forholdsvis groft og resten i finere stykker.

De store stykker er flotte, men kan blive en anelse seje under frysningen.

Rør kornene fra vaniljestangen ud i den kondenserede mælk. Tilsæt piskefløde og pisk det til en tyk creme.

Vend de finthakkede marcipanæg i. Gem de grofthakkede til pynt.

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

Pynt isen med resten af marcipanæggene efter 30 minutter på frost.