

Anna Maries julebombe.

Ingredienser:

1 liter nougatis
2 ½ dl. piskefløde
50 gram mørk chokolade
50 gram marcipan
50 gram orangegrene
50 gram brændte mandler
4 cl. Grand Marnier

Tilberedning:

Skær orangegrenene i små stykker og marcipanen i meget små terninger.

Hak chokoladen og de brændte mandler groft.

Lad isen tø lidt op.

Pisk fløden meget stiv og rør den i isen.

Vend fyldet i isen og fyld det i en rund plasticskål, og sæt den i fryseren.

Rør i isen et par gange under frysningen, der tager 3-4 timer.

Når isen har stået halvdelen af tiden i fryseren hældes grand Manier over.

Ved servering vendes julebomben ud på et fad og pyntes efter behag.