

Whiskytoppe med blåbær

Tip

Toppene skal helst spises, samme dag de er lavet, da blåbærstøvet bliver mørkere, hvis det står for længe.



(20 stk.)
200 g marcipan
1 spsk. whisky
1 tsk. frysetørret kaffe
1 spsk. blåbærstøv
(f.eks. Mill & Mortar)

Rør whisky og kaffe sammen og bland med marcipanen. Del marcipanen i 20 stykker, tril dem til toppe og tril dem i blåbærstøv. Opbevar dem på køl i en lufttæt beholder.