



# TOMATEN-OLIVEN-KAPERN-WHIP (AUFSTRICH) VON ANDREAS KAIBLINGER



## QimiQ BENEFITS

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett



5



easy

## INGREDIENTS FOR 4 PORTION

**70 g** Dried tomatoes

**100 g**

**80 g** Capers

**1 small bunch** Basil

**130 ml** Olive oil

**10 ea** Anchovy filets

**1 dash of** Agave syrup

**120 g** Heavy sour cream

**300 g** QimiQ Whip Pastry Cream

## METHOD

1. Alle Zutaten bis auf das QimiQ Whip in einem Mixer gut durchmischen. QimiQ Whip in einem Rührkessel aufschlagen und unterrühren.