



© Céline de Cérrou pour France Olive

cake mojito

mit huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

Für 6 Personen:

- 1 Limette (Saft + Schale)
- 60g **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.**
- 125g Quark
- 100g Rohrzucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 20 große Minzblätter
- 2 Esslöffel Rum



Vorbereitung: 25 Minuten
Kochen: 40 Minuten
Garzeit: 30 Minuten

Die Minzblätter waschen. Olivenöl erhitzen (ca. 40 °C) und die Hälfte der Minzblätter darin einlegen. 15 bis 30 Minuten ziehen lassen und dann die Minze entfernen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Limette gut waschen und sehr feine Zesten abziehen. Die Zitrone auspressen und den Saft aufbewahren.

Olivenöl und Zucker mit dem Schneebesen verquirlen. Die Eier nacheinander hinzufügen. Rühre bei jeder Zugabe kräftig um, damit ein glatter Teig entsteht. Den Quark, dann die Zitronenschale, den Saft, den Rum, dann das Mehl und das Backpulver (zusammen) dazugeben und zwischendurch immer wieder umrühren. Die restlichen Minzblätter fein schneiden. In den Teig einarbeiten und verrühren.

Gießen Sie die Mischung in eine zuvor eingefettete Kuchenform. 40 Min. backen, bis der Cake goldbraun ist und die Messerspitze fast trocken herauskommt.

Sie können entweder eine Glasur oder eine Creme zubereiten, um den Cake zu begleiten.

Für die Glasur: 5 Esslöffel Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und auf die Oberseite des Kuchens geben.

Für die Creme: 200g Cream Cheese mit 80g Puderzucker, 2 c. verrühren. Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Rum, einige fein geschnittene Minzblätter und die Schale von 1/2 Limette. Auf den Cake legen und mit der restlichen Limettenschale dekorieren.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus Vallée des Baux-de-Provence g.U. mit seinen Aromen aus frisch gemähemem Gras, Apfel, Mandeln, roher Artischocke, frischen Haselnüssen und Tomatenblatt.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden:

Provence, Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica - récolte sur l'arbre.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.



REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM OLIO jahr 2024

