



© Céline de Cérrou pour France Olive

cake mojito

met huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence BOB

Voor 6 personen:

- 1 limoen (sap + schil)
- 60 g **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence BOB**
- 125 g cottage kaas
- 100 g rietsuiker
- 3 eieren
- 250 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 20 grote muntblaadjes
- 2 eetlepel rum



Bereidingstijd: 25 minuten
Kooktijd: 40 minuten
Rusttijd: 30 minuten

Was de muntblaadjes. Verhit de olijfolie tot ongeveer 40°C en doop er de helft van de muntblaadjes in. Laat 15 tot 30 minuten trekken en verwijder dan de munt.

Verwarm de oven voor op 180°C. Was de limoen goed en verwijder de hele fijne schil. Pers de citroen uit en bewaar het sap. Klop de olijfolie en suiker door elkaar. Voeg de eieren één voor één toe. Meng krachtig bij elke toevoeging om een gladde pasta te krijgen. Voeg de fromage blanc toe, dan de citroenrasp, het sap, de rum, de bloem en het bakpoeder (samen) en meng tussendoor. Hak de overgebleven muntblaadjes fijn. Roer het door het deeg.

Giët het mengsel in een beboterde taartvorm. Bak 40 min. tot de cake goudbruin is en de punt van het mes er bijna droog uitkomt.

Je kunt een glazuur of een crème voor bij de taart maken.

Voor het glazuur: meng 5 eetlepels poedersuiker met citroensap en schep dit over de bovenkant van de cake.

Voor de crème: meng 200 g roomkaas met 80 g poedersuiker, 2 theelepels. eetlepel olijfolie, 1 eetlepel eetlepel rum, een paar fijngehakte muntblaadjes en de schil van 1/2 limoen. Schep over de taart en versier met de overgebleven limoenschil.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van de Vallée des Baux-de-Provence BOB te gebruiken voor zijn aroma's van vers gesneden gras, appel, amandelpit, rauwe artisjok, verse hazelnoot of tomatenblad.

U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Provence, Haute-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica.