



© Céline de Cérou pour France Olive

# kokes-Tiramisu

## Limette & Basilikum, huile d'olive de Nice g.U.

### Für 8 Personen:

- 3 Eier (Eiweiß und Eigelb trennen)
- 80 g Rohrzucker
- 250 g Mascarpone
- 2 EL **huile d'olive de Nice g.U.**
- Abrieb und Saft von 1 Limette
- 5 frische Basilikumblätter (fein gehackt)
- 200 ml Kokosmilch
- 2 EL Kokoslikör (oder Rum mit Kokosgeschmack)
- 200 g Löffelbiskuits (oder Kokosnusskekse)
- 50 g Kokosraspel (ohne Fett geröstet)
- Ein paar Basilikumblätter



Vorbereitung: 30 Minuten  
Garzeit: 6 Std

Für die Creme die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell wird. Mascarpone, Olivenöl, Abrieb und Saft der Limette sowie das fein gehackte Basilikum untermischen, bis eine glatte Masse entsteht. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

Die Kokosmilch in einen tiefen Teller gießen und mit dem Kokoslikör vermischen.

Jeden Keks 2–3 Sekunden pro Seite darin eintauchen (sie sollen getränkt, aber nicht durchnässt sein).

In einer Kastenform oder in Gläsern abwechselnd eine Schicht Kekse, eine Schicht Creme einfüllen und mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen. Dies wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Mit einer Schicht Creme abschließen und mindestens 6 Stunden (idealerweise über Nacht) im Kühlschrank kalt stellen.

Mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen und mit Basilikumblättern garnieren.

**Tipp:** Für eine besonders frische Note eine dünne Schicht Limettengelee zwischen die Kekse und die Creme einfügen.

## Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nice g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine Weichheit und die Aromen der Mandeln, rohen Artischocke, Ginsterblüten, Heu, Gras, Blätter, Pâtisserie, reife Äpfel, Trockenfrüchte und die Zitrusnoten.

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