



© Céline de Cérou pour France Olive

tiramisu met kokos, limoen, basilicum en huile d'olive de Nice BOB

Voor 6 personen:

- 3 eieren (eiwit en eigeel gescheiden)
- 80 g rietsuiker
- 250 g mascarpone
- 2 eetlepels **huile d'olive de Nice BOB**
- Schil en sap van 1 limoen
- 5 blaadjes verse basilicum (fijnggehakt)
- 200 ml kokosmelk
- 2 eetlepels kokosalcohol (of rum met kokosmaak)
- 200 g lange vingers (of kokoskoekjes)
- 50 g geraspte kokosnoot (droog geroosterd)
- Enkele blaadjes basilicum



Bereidingstijd: 30 minuten
Rusttijd: 6 uur

Bereid de crème: klop de eidooiers met de suiker tot het mengsel wit wordt. Voeg de mascarpone, olijfolie, limoenschil en -sap toe, gevolgd door de gehakte basilicum. Meng tot een gladde textuur wordt verkregen. Klop het eiwit met een snufje zout stijf en voeg het vervolgens met een spatel toe.

Giet de kokosmelk in een diep bord en meng deze met de kokosalcohol. Dompel elk koekje 2-3 seconden per kant onder (ze moeten doordrenkt zijn, maar niet doorweekt).

Leg in een cakevorm of in glaasjes afwisselend een laag koekjes en een laag crème en bestrooi met geroosterde kokosnoot. Herhaal dit totdat alle ingrediënten zijn verbruikt.

Sluit af met een laagje room en laat minimaal 6 uur in de koelkast rusten (bij voorkeur één nacht).

Bestrooi met geroosterde kokosnoot en garneer met basilicumblaadjes.

Tip: Voor een nog frissere smaak kunt u een dun laagje limoengelei tussen de koekjes en de crème aanbrengen.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Nice BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van amandel, rauwe artisjok, genêtbloemen, hooi, gras, blad, gebak, rijpe appel, gedroogd fruit en zijn citroensmaak.

U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nyons BOB of Languedoc BOB.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.



REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÔL-jahr 2025

FranceAgriMer

FRANCE
Olive
Production