



Chokoladekage med dadler og banan (uden sukker og mel)

350 gram dadler (udstenede Medjool eller dadelmasse)
100 gram kokosmel
2 store eller 3 små bananer
6 æg
200 gram mandler
1 tskf vanillepulver
5 spskf kokosolie
6 spskf kakaopulver (gerne Valhrona)

Alt kommes i blenderen (gerne på is-program) til det er samlet til en jævn masse. Fordeles i en springform 20x20 eller Ø22, beklædt med svanemærket bagepapir. Pyntes med valnødder. Bages ca 40-45 min ved 175 grader. Afkøles i formen. Holder sig lækker og saftig op til 1 uge i køleskabet.