

Dadel-Banan-Chokoladecake

Brug food-processor

Tænd ovnen på 180°C.

Først grov-hak en håndfuld hasselnødder og en håndfuld valnødder – og sæt til side

200 g mandler hakkes til groft mel

Herefter tilsæt

400 g udstenede dadler

2 modne bananer

5-6 spsk raps- eller kokosolie

1 tsk vanillepulver (eller korn fra ½ vanillestang)

2 tsk st. kanel

6 spsk mørk cacao

1 knivspids salt og friskkværnet peber

Dette køres til en jævn masse

6 æg tilsættes mens maskinen kører – kørlidt efter hvert æg

Med hånden røres herefter de hakkede hassel- og valnødder i.

Dejen puttes i mellemstort smurt (eller foret med bagepapir) ildfast fad. Bagetid ved 180° ca. 50 min.

Den færdigbagte kage køles på en bagerist.

Evt. kan du lægge mørk chokolade (70% ca.) på den varme kage, og smøre ud efterhånden som det smelter. Du kan også pynte med hele valnødder – én pr. stykke.