Raw banánový dort s borůvkami

Časová náročnost: minut

korpus:

trochu	kokosový olej
1 hrnek	vlašské nebo lískové ořechy
1/2 hrnku	kokos
2 ks	vypeckované datle
1 lžíce	med
1 lžíce	kakao

Krém:

3 hrnky	kokos
2 lžíce	med
3 ks	banán
250 g	borůvky (do krému i na ozdobu)

Postup přípravy

Dortovou formu vymažeme troškou kokosového oleje a na dno vystřihneme kolečko z pečicího papíru. V mixéru společně rozmixujeme ořechy, kokos, datle, med a kakao. Směs by měla držet u sebe. Napěchujeme ji na dno formy a důkladně umačkáme. Nyní si připravíme krém: Do mixéru (nebo ještě lépe blendru) nasypeme kokos a mixujeme, dokud se z něj nestane “tekutá” hmota (občas mixér zastavíme, abychom jej nepřehřáli). Přihodíme banány s medem a domixujeme do hladkého krému. Ten si rozdělíme na dvě poloviny, přičemž jednu z nich obarvíme borůvkami (tím, že je také přihodíme do mixéru). Poté bílou i fialovou část navrstvíme na korpus a uhladíme. Hotový dort dáme vychladit do mrazáku. Ozdobíme borůvkami a můžeme podávat.