

## Heerlijke en gezonde Chocolade bananencake

**Gluten vrij en zonder toegevoegde suikers**

Bereidingstijd 30 minuten

Voor +/- 12 personen

Dit heb je nodig:

- 150 gram verse dadels
- 2 rijpe bananen
- 3 eieren
- 150 gram amandelmeel
- 40 gram biologisch cacaopoeder
- 1,5 tl. Bakpoeder (1,5 zakje)
- 50 ml. Olijf of kokosolie. Als je liever geen olie wilt gebruiken kan je ook 50 ml ongezoete appelmoes gebruiken. Geen idee hoe dit smaakt ;-)
- 100 gram pecannoten of walnoten



Bereidingswijze:

1. Doe de dadels in een bak en laat ze 10 minuten weken in heet water. Als je zachte medjouldadels gebruikt, heb je een paar minuten weken al voldoende. Giet ze daarna af.
2. Vet een cakevorm van 25 cm in of leg er bakpapier in. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Pureer de dadels en de bananen tot ze helemaal fijn zijn. Doe ze in een kom, voeg de eieren en de olie er aan toe en mix het ongeveer 2 minuten goed door.
4. Voeg dan het amandelmeel, bakpoeder, en de cacao toe en mix voor maximaal een minuut tot alles opgenomen is. LET OP: De cacaopoeder er eerst voorzichtig doorheen scheppen anders krijg je een "stofwolk" van cacao.
5. Hak de pecannoten grof en spatel ze door het beslag.
6. Stort het beslag in de cakevorm. Je kan er voor een crunchy smaak wat havervlokken overheen strooien. Of pompoenpitten zoals op de foto. Zet de cakevorm vervolgens 40-45 minuten in de voorverwarmde oven. Check na die tijd of de caketester (een saté prikker doet het ook goed) er schoon uitkomt. Zo niet, zet de cake dan nog 5 minuten langer in de oven.
7. Laat de cake afkoelen en stort dan op een taartrooster.  
De bananencake is nog lekkerder als hij nog een beetje warm is.