Orangen-Bananen-Kuchen



Zutaten

Für eine Springform Ø 19 cm

150 g Erdnüsse (geröstet, ungesalzen)
15 Datteln (ca. 100 g)
½ Apfel
2–3 Bananen
2-3 geschälte Navel-Orangen
50 g Kokosöl

Zubereitung

Boden
Die Nüsse zusammen mit 5 Datteln fein mixen. Falls gewünscht, den Apfel raspeln und untermischen. Die Masse gleichmäßig in die Kuchenform drücken, sodass ein fester Boden entsteht.

Bananenschicht
Bananen der Länge nach halbieren und dicht nebeneinander auf den Boden legen, sodass nur ein schmaler Rand zur Form frei bleibt.

Füllung
Die Orangen mit 10 entsteinten Datteln und dem geschmolzenen Kokosöl cremig mixen. Die Masse über die Bananenschicht gießen und den Kuchen mindestens 5 Stunden kaltstellen, bis er fest ist.

Garnierung
Nach Belieben mit Mandelraspeln am Rand sowie Orangen- oder Kiwischeiben dekorieren.