

## OVOCNÝ RAW DORT



### Na korpus:

100 g namočených kešu ořechů  
100 g vlašských ořechů  
200 g namočených datlí  
1 lžice agáve sirupu nebo velká lžice medu  
3 lžice raw nepraženého kakaa (může být i klasické kakao)  
špetka soli

### Na banánovou vrstvu:

3 větší banány  
10 namočených datlí  
1 lžice chia semínek  
100 ml kokosového mléka  
3 velké lžice kokosového oleje  
hrst kokosových lupínků  
1 lžička agáve sirupu (přidávejte podle vaší chuti)

### Na borůvkovou vrstvu:

250 g čerstvých borůvek  
100 g namočených kešu ořechů  
1 velká lžíce kokosového oleje  
šťáva z půlky citrónu  
1 lžíce agáve sirupu (přidávejte podle vaší chuti)

pečicí papír  
dortová kulatá forma o průměru 21 cm  
borůvky na ozdobu



### **Postup:**

Ze všeho nejdřív jsem kešu ořechy (200 g – potřebujeme je i na korpus i na borůvkovou vrstvu) dala do misky, zalila je větším množstvím vody a nechala jsem je tak tři hodiny vstřebávat vodu. Nejlepší je tohle ale udělat den předem.

To samé jsem udělala s datlemi, akorát u datlí jsem použila teplou vodu a stačí jim na změknutí tak 20 minut.

První byl na řadě korpus. Kešu oříšky (100 g) jsem slila a rozmixovala společně s vlašskými ořechy. K rozmixovaným oříškům jsem přidala ostatní ingredience a mixovala do té doby, než se všechno spojilo v jednotnou hmotu. Pak jsem si dno dortové formy vyložila pečícím papírem a směs jsem tam rovnoměrně rozprostřela. Takhle připravenou směs jsem dala tak na 30 minut do mrazáku ztuhnout.

Mezitím jsem si připravila banánovou i borůvkovou vrstvu. Postup u obou je stejný. Všechny ingredience jsem rozmixovala do hladkého krému. Pak je ochutnáme a případně dosladíme agáve sirupem nebo medem. Na ztuhlý korpus jsem pak nalila banánovou vrstvu a opět jsem nechala ztuhnout tak půl hodiny v mrazáku. Na lehce ztuhlou banánovou vrstvu jsem pak nalila tu borůvkovou. Opět jsem dala dort do mrazáku a nechala pořádně všechno ztuhnout. Minimálně dvě hodiny.

Na závěr jsem dort zdobila borůvkami a malinami.

Dobrou chuť ☺

