**Schoko-Bananen-Torte „rohköstlich“**

Boden:

* **200g Kokosraspeln**
* **200g Rosinen oder Aprikosen**

 Im Mixer (thermomix) zu einer einheitlichen Masse verarbeiten.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform hineindrücken.

* Mit **Bananen** belegen.

Zweite Schicht:

* **200g Orangensaft**
* **200g Kokosöl** alles Zimmertemperatur
* **1 Banane**

Mixen und über den Boden mit den Bananen gießen

5 Min ins Gefrierfach oder entsprechend länger in den Kühlschrank bis die Masse fest ist.

Dritte Schicht:

* **2 Avocado**
* **1 Banane**
* **4 getr. Aprikosen (eingeweicht)**
* **2 EL Kakao**
* **½ TL Vanille**
* **Chili (optional)**
* **100g Kokosöl**

Wieder alles zusammenmixen, über die zweite Schicht gießen und zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!