**Świąteczny piernik ze śliwkami kalifornijskimi**

|  |  |
| --- | --- |
| Składniki:* 500 g mąki tortowej
* 250 g masła
* 250 ml mleka
* 100 g śliwek kalifornijskich
* 60 g prażonych orzechów włoskich
* 4 łyżki miodu
* 2 jajka
* 1 szklanka cukru
* 3 łyżki przyprawy do piernika
* 1 łyżka kakao
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia
* 1 łyżeczka sody
* skórka otarta z jednej pomarańczy – do dekoracji
* 8 śliwek kalifornijskich do dekoracji

Polewa z gorzkiej czekolady:* 200 g czekolady gorzkiej
* 50 ml rumu
* 4 łyżki masła

Przygotowanie:**Piernik:**W rondelku roztopić masło, dodać mleko, miód, cukier, przyprawy, kakao, pozostawić do przestudzenia. Do zimnej masy dodać jajka, chwilę miksować, dodać mąkę, sodę i proszek do pieczenia, wyrobić ciasto o jednolitej konsystencji. Do wyrobionego ciasta dodać uprażone orzechy włoskie i drobno pokrojone suszone śliwki z Kalifornii, całość ręcznie, dokładnie wymieszać. Tak przygotowane ciasto przełożyć do wyłożonej papierem długiej blachy keksówki. Piec 70-80 minut w 170 stopniach wersja góra – dół. Po upływie czasu sprawdzić patyczkiem szaszłykowym czy ciasto jest wypieczone. Jeśli po wyjęciu z ciasta, patyczek będzie suchy, pieczenie można zakończyć, jeśli wilgotny piec dodatkowe 5 - 10 minut. Ciasto wyjąć, odstawić do przestudzenia.**Polewa:** Czekoladę i masło roztopić w kąpieli wodnej, dodać rum. Mieszać do połączenia składników.Ciepłą czekoladą polać wystudzone ciasto, udekorować całymi śliwkami kalifornijskimi i skórką z pomarańczy | Świąteczny piernik ze śliwkami kaliforniskimi 3.JPG |
|   | **14 porcji**Czas przygotowania: **120 minut** |