**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** |