**Kawowy tort brownie ze śliwkami kalifornijskimi**

### Przepis autorki [Candy Company](http://candycompany.pl/) – kulinarnego Bloga Roku 2015

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Składniki: Brownie:   * 300g masła * 300g gorzkiej czekolady * 5 jajek * 150g ciemnego cukru muscovado * 120g cukru pudru * 120g śliwek kalifornijskich * 175g mąki * 4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej * szczypta soli   Masa kawowa:   * 500g mascarpone * 200g śmietany kremówki * 1-2 łyżki cukru pudru * 4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej   Mus śliwkowy:   * 70g śliwek kalifornijskich * sok i skórka z połowy pomarańczy * 2 łyżki likieru kawowego (można zastąpić whiskey) * 1 łyżeczka cukru pudru (opcjonalnie)  Przygotowanie: Brownie:  Dno foremek o średnicy 20 lub 23 cm wykładamy papierem do pieczenia, boki smarujemy masłem. Masło rozpuszczamy z czekoladą na małym ogniu i odkładamy do ostygnięcia.  Śliwki kalifornijskie siekamy na małe kawałki i obtaczamy je w niewielkiej ilości mąki, żeby się nie sklejały, odkładamy. Jajka ubijamy z cukrami, aż będą jasne i puszyste, ok. 5-6 minut. Dodajemy przestudzoną czekoladę i miksujemy na gładką masę. Dodajemy mąkę, kawę i mieszamy. Na końcu wsypujemy śliwki. Ciasto przelewamy do przygotowanych foremek i pieczemy przez ok. 25-35 minut w temperaturze 175 C (w zależności od wielkości foremki). Studzimy. Ciasto można też piec na raty. | kawowy-tort-brownie-ze-sliwkami-kalifornijskimi-2.jpg | |
|  | **15 porcji**  Czas przygotowania:  **60 min + 60 min pieczenie** |

Masa kawowa:

Mascarpone miksujemy ze śmietanką, cukrem pudrem i kawą przez kilka minut, aż masa będzie gładka i gęsta.

Mus śliwkowy:

Śliwki kroimy na mniejsze kawałki i mieszamy ze skórką pomarańczową. Zalewamy sokiem z pomarańczy, likierem i odkładamy na minimum 1 godzinę. Dodajemy cukier puder i miksujemy na gładki mus.

Złożenie:

Blaty brownie przekładamy kremem i musem śliwkowym, dekorujemy czekoladowymi drażami, pralinkami i kwiatami.