



Ингредиенты:

Для песочного слоя:

- 560 г пшеничной муки высшего сорта,
- 310 г сливочного масла или маргарина,
- 2 яйца,
- 210 г сахара,
- 1,5 г пищевой соды,
- 0,5-1 ст. ложка крепкого красного вина.
- 300 г бисквитного теста,
- 200 г джема или густого варенья,
- 40 мл фруктового сиропа,
- 40 г шоколадного крема,
- 50—60 г консервированных фруктов (долек яблок, вишен).

Приготовление

Просеять пшеничную муку, и просеять ее горкой в сито, чтобы избавиться от комочков. Добавить в муку соль и сахар, перемешать. Добавить яйца, взбить венчиком до однородности. Добавить молоко, перемешать. Добавить разрыхлитель, перемешать. Добавить масло, перемешать. Вылить тесто в форму, выпекать 30 минут при 180°C. Дать остыть, нарезать и подавать.