

# Пирог «Ягодное настроение»



**Для теста: 3 стакана муки, 4 яичных желтка, 2 чайные ложки вина, 250 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара.**

**Для начинки: 300 г клубники и вишен без косточек (можно консервированные, или замороженные), 2 яичных белка, прозрачное желе для тортов.**

Сливочное масло растопить, добавить сахар, муку, яйца, влить вино, тщательно вымесить и поставить на полчаса в холодильник.

Вынуть тесто из холодильника и распределить по обмазанной маслом форме.

Перед тем как, поставить в духовку, наколоть тесто вилочкой. Выпекать примерно 30 минут до золотистого оттенка.

Взбить 2 яичных белка с 2-3 ст. ложками сахарной пудры. Поместить взбитый белок на остывшее тесто. Оставить в духовке на 5 минут (белок должен чуть подсушиться).

Поверх белка выложить половинки клубники, вишню и залить желе для тортов.

Красиво и вкусно!