



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜPRİZ KÜMBET PASTA

2 poset krem santi
2 su bardagi soguk süt kremsanti icin
2 paket yani 200 gr kadar kedidili büskivi
250 gr maskarpon peyniri
200 gr labne peynir
150 gr frambuaz receli
250 gr dondurulmus frambuaz
Biskivileri ıslatmak icin yeterli miktarda süt

Derince buzluğa girebilecek plastik bir salata kasemizi streçfilm ile kaplayalım kenarlarından sarkmalı. Krem santileri soguk süt ile katılasıncaya kadar çırpalım, katılasınca içersine labne peyniri maskarpon peynirini koyup iyice karıstıralım salata kasemizin dibine santili karışımdan bir kac kasık koyalım. Üzerine sülle ıslatığımız bir kac tane büskiviği gelisi güzel dizelim, meyvamızdan da serpiştirelim. Aralarına recelimizden de bir kac kahve kasiğı serpiştirelim yukarıda yazdığım islemi devam edelim. Sırasıyla krem santi, büskivi, meyve, recel olarak malzemeyi tamamlayalım. En üstüne santili karışım gelmelidir. Kenarlarından sarkan streçfilm ile üzerini kapatalım. En üzerine bir tabak koyup biraz bastıralım malzemeler bir birini tutsun kabımızın kapağını kapatıp, dogru buzluğa götürelim yaklaşık 2-3 saat sonra servise haızdır.

Not: Bu pastayı yapıp buzlugunuz da devamlı bulundurabilirsiniz. Yuvarlak olmak zorunda da degil uzun kalıpta olur. Servise sunmadan yarım saat evvel buzluktan alıp dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

