



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## 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 icersine labne peyniri maskarpon peynirini koyup iyice karıstıralım salata kasemizin dibine santili karısmıdan bir kac kasık koyalım. Üzerine sütle 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 karısmı gelmelidir. Kenarlarından sarkan streçfilm ile üzerini kapatalım. En üzerine bir tabak koyup biraz bastıralım malzemeler bir birini tutsun kabımızın kapağını kapatıp, dogru buzluğa götürelim yaklasik 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.

