



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ KÜMBET PASTA

<https://www.elele.com.tr>

8 yumurta
2 su bardağı toz şeker
2 çay bardağı ılık su
3 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Kreması için
500 g labne peyniri
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 paket vanilya
400 ml krema
8-10 kivi

Yumurta ve şekeri geniş bir kasede şeker tamamen eriyinceye kadar mikser yardımıyla çırpın. Su, un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip bir spatula yardımıyla harcı söndürmeden karıştırın. Karışımı yağlı kağıt serili iki fırın tepsisine eşit olarak paylaştırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuyan keklerden bir çember yardımıyla yuvarlak parçalar kesin. Kreması için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın ve buzdolabında bekletin. Derin bir kaseyi iç kısmını streç film ile kaplayın. Kivilerin kabuklarını soyup ince dilimleyin. Kaseyi içini kivi dilimleriyle kaplayın ve bir miktar krema sürüp bir parça kek yerleştirin. Üzerine krema sürün ve kivi dilimleri yerleştirin. Krema, kivi ve kek katları bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Donması için 3-4 saat kadar buzdolabında bekletin. Kaseyi servis tabağına ters çevirerek pastayı çıkartın ve dilimleyerek servis yapın.

