



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

KÜMBET PASTA



1 adet hazır kakaolu pandispanya
1 ay bardađı süt
İçi için:
1 poet toz krem anti
1 ay bardađı süt
1 kahve fincanı hindistancevizi
1 adet muz
zeri için:
1 paket kare çikolata
1 orba kaığı margarin

- # nce büyük karıştırma kasesinin tabanı ve kenarı streç filmle kaplanır.
- # İlk kat pandispanya kabın bombesini alacak şekilde, sütün yarısını azar azar gezdirerek, dikkatli bir şekilde yerleştirilir.
- # Başka bir kaba toz krem anti ve soğuk süt konur, mikserle katılaana kadar çırpılır.
- # zerine küçük küp şeklinde doğranmış muz ve hindistancevizi ilave edilir, alt üst ederek karıştırılır.
- # Yerletirilmi olan pandispanyanın üzerine aktarılır ve dzletirilir.
- # İkinci kat pandispanya üzerine düz olarak kapatılır. Kalan süt gezdirilir.
- # Kenarlardan sarka streç filmler, pastanın üzerine kapatılır buzdolabının alt rafına yerleştirilir ve bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün streç film açılarak düz servis tabağına ters çevrilir.
- # Bir sos kabına çikolata ve margarin konur. Çok kısık ateşte sıvı hale gelene kadar eritilir.
- # Kümbet pastanın üzerine eriyen karışım gezdirilir. zerine hemen bol hindistancevizi serpilir.
- # Buzdolabında 1 saat bekletildikten sonra ikram edilir.

Not: Krem anti yerine, koyu kıvamlı krema da kullanılabilir.