



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KÜMBET PASTA



- 1 adet hazır kakaolu pandispanya
- 1 çay bardağı süt
- İçi için:
- 1 poşet toz krem şanti
- 1 çay bardağı süt
- 1 kahve fincanı hindistancevizi
- 1 adet muz
- Üzeri için:
- 1 paket kare çikolata
- 1 çorba kaşığı margarin

- # Önce 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 şanti ve soğuk süt konur, mikserle katılaşıncaya kadar çırpılır.
- # Üzerine küçük küp şeklinde doğranmış muz ve hindistancevizi ilave edilir, alt üst ederek karıştırılır.
- # Yerleştirilmiş olan pandispanyanın üzerine aktarılır ve düzleştirilir.
- # 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.
- # Kumbet pastanın üzerine eriyen karışım gezdirilir. Üzerine hemen bol hindistancevizi serpilir.
- # Buzdolabında 1 saat bekletildikten sonra ikram edilir.

Not: Krem şanti yerine, koyu kıvamlı krema da kullanılabilir.