

Kubbe Pasta

Malzemeler

Hamuru İcin:

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

1 kabartma tozu

İç harcı için:

ahududu marmeladı

Kreması İcin:

1 kilo süt

1,5 su bardağı toz şeker

4 corba kasığı un

3 corba kasığı nişasta

1 kutu labne

1 yumurta sarısı

Üzeri İcin:

Frenk uzumu

Yapılışı

Keki karıştırma kabına 3 adet yumurta kırın. Üzerine 1 su bardağı toz şeker ilave edip çırpın. Daha sonra üzerine 1 su bardağı un ve 1 paket kabartma tozu ilave edip karıştırın. Fırın kabına yağlı kâğıt serin. Üzerine keki karışımını dokun. Yağlı kâğıtin üzerine keki karışımı güzelce yayın. Önceden ısıtılmış olan 200 derecelik fırında 9 dakika kadar pişirin. Pastanın kreması için tencereye 1 litre süt alın. Üzerine 1,5 su bardağı toz şeker, 4 corba kasığı un, 3 corba kasığı nişasta ilave edin. Üzerine 1 adet yumurta sarısı ilave edin ve sürekli karıştırarak kremayı pişirin. Krema soguduktan sonra kremaya 1 paket vanilya ve 1 paket labne peynirini ilave edin karıştırın. Pastanın keki fırından çıktıktan sonra üzerine ahududu marmeladı sürün. Daha sonra keki sarıp rulo yapın ve fırın tepsisinden ayırın. Keki derin dondurucuya kaldırın. Keki sertleşmesini sağlayın. Keki derin dondurucudan çıktıktan sonra dilim olarak kesin. Yuvarlak derin kâbin içine streç film ile kapatın. Kâbin içine dilimlenmiş olan keki dizin. Kremanın içine frenk üzümün yarısını boşaltın ve karıştırın. Kâbin içindeki keklerin içine kremayı boşaltın. Kremanın üzerine kalan frenk üzümleri ilave edin. Kek parçaları ile kapatın. Streç film ile kapatın. Kubbe pastayı 1 gün buzdolabında bekletin ve daha sonra servis edin.