



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KAĞIT HELVA PASTASI

500 gram çilek
2 adet kağıt helva
8-10 adet vişne
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı süzme yoğurt
1 su bardağı krema
2 paket çilekli jöle
Süslemek için:
Çilek

Çileklerin yarısını küp doğrayın. Diğer yarısını vişne ve toz şeker ile birlikte blenderden geçirip, yoğurtla karıştırın. Buzdolabının alt rafına yerleştirip, dinlendirin. Kremayı sertleşene dek mikserle çırpın. Jöleleri üzerindeki tarife göre hazırlayın. 10-15 dakika ara ara karıştırarak katılaştırmadan soğutun. Kağıt helva çapında kelepçeli kek kalıbının tabanını yağlı kağıtla kaplayın. 1 adet kağıt helvayı yerleştirin. Vişneli karışım, jöle ve kremayı karıştırın. Doğranmış çilekleri ekleyip, yeniden karıştırın. Bu karışımın yarısını kağıt helvanın üzerine yayın. Buzdolabının alt rafına yerleştirip 35-40 dakika, hafif kıvam alana dek dinlendirin. Buzdolabından alın ve üzerine ikinci kağıt helvayı yerleştirip, kalan karışımı yayın. İyice donana dek buzdolabında dinlendirin. Çilekle süsleyip, soğuk olarak servis yapın.

