



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KAĞIT HELVA PASTASI

4 adet KOSKA Kağıt Helva
250 gr. dondurma
1 kase çekirdekleri çıkartılmış vişne
1 poşet krem şanti
1 su bardağı süt
1 paket KOSKA Yeşil Fıstıklı Krokan
4 kaşık KOSKA Kakaolu Fındık Kreması

Bir su bardağı sütle krem şantiyi mikser ile çırpın. Servis tabağına bir kaşık krem şanti koyun. Üzerine bir helva yerleştirin. Helvanın üzerine dondurmada yayın. Vişne taneleri koyun. Üzerine bir helva daha koyun. Kağıt helvalar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Pastanın her tarafını krem şanti ile kapatın. 1 gece buzlukta bekletin. Kremalı kakaolu fındık kremasını biraz süt ile açıp pastanın tam ortasından dökün. Krokan ile süsleyip soğuk servis yapın.

Not: Pasta devamlı buzlukta tutulmalıdır.

