BÖĞÜRTLENLİ KAĞIT HELVA PASTASI

İkbal Gürpınar

3 kâğıt helva
1 paket beze
500 gr böğürtlen
1 çay bardağı tozşeker
500 gr böğürtlenli dondurma
1 çay bardağı damla çikolata
ÜZERİ İÇİN:
1 poşet kremşanti
1 su bardağı süt
1 çay bardağı damla çikolata

Toz kremşantimizi sütümüzle çırpıp kremamızı hazırlayalım buzdolabına sertleşmesi için koyalım. Böğürtlenimizi tozşekerimizle birlikte blendırdan geçirelim. Böğürtlenli dondurmamızla harmanlayalım. Kâğıt helvamızın ilkini servis tabağımıza yerleştirelim. Üzerine dondurmalı harcımızın yarısını her yerine eşit dağılacak şekilde sürelim. Bezelerimizi de ufak parçalara ayıralım. Dondurmalı harcımızın üzerine bezelerimizin yarısını yayalım damla çikolatalarımızı serpiştirelim. Kâğıt helvamızın ikincisini bezelerimizin üzerine koyalım tekrar aynı işlemi uygulayalım. Üçüncü kâğıt helvamızı da en üstüne kapatıp hazırladığımız kremşantimizle pastamızın her tarafını sıvayalım damla çikolatamızla süsleyip buzlukta servis yapana kadar bekletelim.

Not: Böğürtlen yerine çilekte kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:64776 • adı:BÖĞÜRTLENLİ KAĞIT HELVA PASTASI • gönderen:Herhangi biri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:15