



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT HELVA TATLISI

50 Gr Sana Klasik
1 Adet portakallı bisküvi
300 gr tahin helvası
1 Çorba Kaşığı kakao
4 Adet kağıt helva
Şantisi için:
1 poşet toz şanti
4 kaşık süt tozu su
Üzeri için:
Çikolata sos

Tavaya 300 gram tahin helvasını, 1 çorba kaşığı kakao ve 50 gram margarini ekleyip karıştırarak eritip özleştirin. Zemine 1 adet kağıt helvayı alın. Üzerine eritilmiş helvayı sürün. Kağıt helvayı üzerine kapatın. Tekrar eritilmiş tahin helvası sürün. Kağıt helvayı tekrar kapatın. Tahin helvasını sürün. Kağıt helvayı kapatatın. Şantisi için bir kaptaki 1 poşet toz şanti, 4 tatlı kaşığı süt tozu ve 1 su bardağından 1 parmak eksik su ilave edip mikserle çırpın. Kağıt helvalı pastayı şanti ile kaplayın. Parçalayıcıdan bisküvileri geçirip toz haline getirin. Pastanın kenarlarına bisküvileri serpin. Pastanın üzerini kremşanti ile desen yapıp süsleyin. Üzerine parçalanmış bisküviyi serpin. Üzerine çikolata sosu dökün. Pastayı buzdolabında bekletip soğuduktan sonra servis edin.