KAĞIT HELVA PASTASI

4 adet kağıt helva
300 gr tahin helvası
1 çorba kaşığı kakao
50 gr margarin
1 paket portakallı bisküvi
1 paket toz şanti
4 yemek kaşığı süt tozu
Alabildiği kadar su
1 paket çikolata sosu

Tavaya 300 gram tahin helvasını, 1 çorba kaşığı kakao ve 50 gram margarini ekleyip karıştırarak eritip özleştirin.
Zemine 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 kapatın.
Şantisi için bir kapta 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 krem şanti ile desen yapıp süsleyin.
Üzerine parçalanmış bisküviyi serpin.
Üzerine çikolata sosu dökün.
Pastayı buzdolabında bekletip soğuduktan sonra servis edin.

Fotoğraf "torun hanım" tarafından gönderildi. 10.07.2014

© lezzetler.com tarif no:99159 • adı:Kağıt Helva Pastası • gönderen:Şevkiye • indirme tarihi:23.05.2024 - 02:19