



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAĞIT HELVA PASTASI

Malzemesi:

10 adet kâğıt helvası
4 adet badem ezmesi
150 gr. rendelenmiş badem
100 gr. parça çikolata,
50 gr. hurma
süslemek için:
Kiraz şekerlemesi
şamfıstığı.

Hazırlanışı:

Parça çikolatayı bir kabın içine koyun. Bu kabı da içi kaynar su dolu başka bir kabın içine yerleştirin. Suyun buharı ile çikolatalar eriyecektir. Eriyen çikolatayı 5 kâğıt helvasının birer yüzüne sürün. Diğer helvaları da bunların üzerlerine kapatın. Her kapaklı helvanın arasına hurmaları yerleştirin ve üzerine rendelenmiş badem dökün. Helvaları üst üste yerleştirin. Tabağı buzdolabına koyun ve 60 dakika bekleterek dondurun. Çikolatalı kremayı üzerindeki tarife göre hazırlayın. Buzdolabından çıkardığına helvanın üzerlerine ve kenarlarına yayın. Üzerini badem ezmesi, fıstık ve kiraz şekerlemesi ile süsleyin. Tekrar buzdolabına koyun. Donduktan sonra servis yapın.

Not: Kağıt helvasından yapılan pastalar fazla vakit almaz. Ayrıca çok lezzetli olacağı için beğenilecektir. Kağıt helvalarının arasına paket halinde aldığınız ve hazırladığınız pudingleri sürerek de değişik pastalar hazırlayabilirsiniz. Pudingi sürdükten sonra, pastayı serin bir yerde bir süre bekletin ve pudingin iyice donmasını bekleyin. İsteddiğiniz takdirde bir kaç dakika buzdolabında da tutabilirsiniz.

[ML® Kağıt Helva Pastası için tıklayın](#)