



CHESSECAKE AL PISTACCHIO



Ingredienti

Base cheesecake

500 gr di latte

75 gr di tuorlo d'uovo

175 gr di zucchero

25 gr di colla di pesce idratata

500 gr di Philadelphia

500 gr di Panna animale

Biscotti digestive tritati

Burro qb per idratare

Ganache al Pistacchio

200 gr di panna animale

400 gr di cioccolato bianco

100 gr di pasta pura pistacchio

Procedimento

Procedimento crema cheesecake

Riscaldare in microonde o sul gas il latte con lo zucchero e i tuorli d'uovo fino a 80°. Successivamente inserire la colla di pesce idratata e la Philadelphia. Miscelare il tutto con un minipimer. Far raffreddare il tutto e inserire la panna semi montata. Lasciar riposare il tutto per qualche minuto.

Procedimento ganache al pistacchio

Riscaldare la panna a 40° e inserire il cioccolato bianco, la pasta al pistacchio e mescolare con la frusta o minipimer.

Montaggio della torta

In uno stampo formare la base con i biscotti digestive precedentemente sbriciolati e idratati con burro sciolto fino ad ottenere una consistenza sabbiosa ma legata, far raffreddare in frigo per qualche minuto. Aggiungere la cream a cheesecake fino a metà stampo, raffreddare il tutto. Inserire la ganache, raffreddare, inserire nuovamente la crema e chiudere con la ganache asciutta. Raffreddare per un giorno e servire e decorare con granella di pistacchio tostata.