



Cheesecake al pistacchio



PREPARAZIONE
30 minuti



RIPOSO
almeno 2 ore
in frigo



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
8-10 porzioni

INGREDIENTI

per la frolla al cacao

- 150 g di biscotti digestive
- 80 g di burro
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di cacao amaro

per la crema

- 500 g di formaggio cremoso tipo philadelphia
- 200 ml di panna da montare
- 100 g di zucchero
- 1/2 baccello di vaniglia

per la copertura

- 80 g di pistacchi tritati
- 50 g di cioccolato fondente

PREPARAZIONE

1. Per preparare la base, trita molto finemente i biscotti digestive con un mixer oppure raccoglili in una bustina del congelatore e pestali con il matterello. Versa in una ciotola e aggiungi zucchero e cacao amaro.
2. Fai fondere il burro in un pentolino, a fiamma bassa. Aggiungilo al mix di biscotti e mescola.
3. Consiglio di preparare la cheesecake direttamente sul piatto da portata usando, per modellare la forma, solo la parte di sopra dello stampo a cerniera della tortiera o, meglio, un anello regolabile rotondo. Il diametro della tortiera, per le dosi di questa ricetta, va bene da 18 a 23 centimetri.
4. Distribuisci nello stampo i biscotti sbriciolati,

Cheesecake al pistacchio

uniforma e compatta la base con la mano oppure con il dorso di un cucchiaio. Metti in frigo affinché si indurisca e compatti per bene.

5. Per la crema versa la philadelphia in una ciotola, aggiungi i semi della vaniglia e lo zucchero, mescola.
6. In un'altra ciotola monta la panna con lo sbattitore elettrico, fino a quando non sarà ben ferma, aggiungila al composto di philadelphia. Mescola e ottieni una crema liscia.
7. Versala sulla base di biscotto nello stampo e liscia la superficie con una spatolina.
8. Metti in frigo per almeno un paio di ore. Estrai la cheesecake dallo stampo delicatamente e, poco prima di servire, versaci la granella di pistacchio. Completa con il cioccolato fondente a riccioli, grattugiato o sciolto.
9. Si conserva in frigo per 3-4 giorni in un contenitore chiuso.

