

La ricetta della cheesecake al pistacchio, torta dal sapore speciale

25/03/2019 10:05 | aggiornato 25/03/2019 13:02

La ricetta della cheesecake al pistacchio è semplice ma prevede un po' di tempo in frigorifero dato che questa tipologia di torta non richiede la cottura in forno ma il riposo al freddo.



La **cheesecake al pistacchio** è una torta senza cottura tra le più popolari e amate degli ultimi tempi. La cheesecake, letteralmente torta al formaggio, è di origine americana e come suggerisce il nome, contiene molto formaggio al suo interno. Può essere preparata in modi diversi e arricchita con l'aggiunta della frutta preferita, che in questo caso è rappresentata proprio dai pistacchi.

Fresca, colorata, appetitosa, è il dolce perfetto per accogliere la primavera e in generale la bella stagione. La **ricetta** non è troppo impegnativa ma richiede un po' di tempo perché la cheesecake deve riposare parecchie ore in frigo prima di poter essere servita.



Informazioni

Difficoltà

Media

Preparazione

350 minuti

Dosi

4

Categoria

Torte

Tempo totale

350 minuti

Ingredienti

Biscotti secchi

180 gr

Acqua fredda

q.b.

Panna fresca

250 ml

Formaggio spalmabile

200 gr

Granello di pistacchio

q.b.

Burro fuso

100 gr

Gelatina in fogli

10 gr

Mascarpone

250 gr

Crema di pistacchio

300 gr

Preparazione

- 1.** Sbriciolate i biscotti secchi con un robot da cucina, versateli in un recipiente aggiungendo il burro fuso e mescolate bene.
- 2.** Preparate uno stampo a cerniera e rivestitelo con carta da forno imburrrata. Versateci sopra il composto appena preparato formando uno strato.
- 3.** Mettete in ammollo la gelatina in fogli in acqua e nel frattempo montate la panna fresca, aggiungendo alla fine il formaggio spalmabile.
- 4.** Frullate il composto e aggiungete anche la crema di pistacchio mescolando con il frullatore.
- 5.** Strizzate la gelatina e mettetela in un pentolino con qualche cucchiaino di acqua mescolando durante la cottura, quindi unitela al composto.
- 6.** Versate il composto sulla base di biscotti e mettete in frigo per almeno ore.
- 7.** Togliete la torta dalla teglia con delicatezza e sistematela su un vassoio tondo guarnendola con granella di pistacchi.

Vota la ricetta

