



Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVitie's Original Digestive

100g di burro

Per la crema al pistacchio:

400g di panna da montare

250g di yogurt bianco

100g di crema spalmabile di pistacchi

120g di zucchero

12g di colla di pesce

2 gocce di aroma al pistacchio

Per decorare:

Granella di pistacchi

Preparazione

Tagliare a piccoli pezzettini la colla di pesce e metterla a bagno in poca acqua per farla ammorbidire.

Fondere il burro a bagnomaria e lasciar raffreddare.

Sbriciolare i biscotti McVitie's Original Digestive unendoli al burro e mescolando per far amalgamare bene i due ingredienti.

Stendere il composto ottenuto in una tortiera, livellare bene per ottenere una base omogenea e coprite con della pellicola trasparente lasciando riposare in frigo.



Per fare la crema al pistacchio: montare la panna con lo zucchero e aggiungere successivamente lo yogurt bianco, la crema di pistacchi e, a piacere, l'aroma al pistacchio.

Lavorare il composto con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto cercando di non far smontare il composto.

Strizzare e sciogliere la colla di pesce al microonde o a bagnomaria incorporando il tutto alla crema di pistacchi.

Versare la crema sopra la base della cheesecake al pistacchio, livellare per bene e decorare il dolce con della granella di pistacchi.

Far riposare la cheesecake al pistacchio in frigorifero per almeno 3 ore prima di consumarla; può essere tranquillamente anche congelata.

<http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/cheesecake-al-pistacchio/>