



## cheesecake pistacchio e cioccolato bianco di tonia



### Ingredienti

250ml panna fresca

125ml yogurt bianco naturale

300g formaggio o crema di formaggio spalmabile

100g crema al pistacchio

100g cioccolato bianco

4 fogli di colla di pesce

170g biscotti McVitie's Digestives ai Flocchi d'Avena

60g burro

2 cucchiaini di latte

### Preparazione

Frullare i biscotti McVitie's Digestives ai Flocchi d'Avena riducendoli a farina grossolana.

Sciogliere il burro a bagnomaria e aggiungerlo ai biscotti mantecandolo con le mani.

Versare il composto nella teglia in cui si intende mettere il dolce, rivestendola con pellicola trasparente o carta da forno in modo che la carta fuoriesca per togliere poi in maniera semplice la Cheesecake dalla teglia.

Pressare i biscotti sul fondo in modo da avere una base ben compatta e mettere la base in freezer per circa 20 minuti.

Intanto montare la panna fresca in modo che rimanga compatta dopo il montaggio (conviene mettere in freezer il contenitore in cui montate la panna).

Aggiungere alla panna montata la crema di formaggio spalmabile e lo yogurt bianco naturale, poi dividere il composto in 2 parti mettendolo in 2 contenitori.

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e aggiungerlo a mezzo composto amalgamandolo sempre con le fruste elettriche.

Nell'altra metà del composto aggiungere la crema di pistacchio.

Intanto immergere i fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti, strizzarli e scioglierli in 2 cucchiaini di latte intiepidito ma non bollente.

Aggiungere la colla di pesce sciolta metà nel preparato bianco e metà nel preparato con il pistacchio e sempre con le fruste elettriche amalgamare perfettamente.

Togliere la base dal freezer e distendere lo strato bianco poi quello al pistacchio decorandolo con una sac à poche.



## cheesecake pistacchio e cioccolato bianco di tonia

Per aver due strati perfettamente lisci bisogna distendere prima quello bianco, tenerlo in freezer circa 20 minuti, e poi distendere lo strato al pistacchio.

Lasciare riposare almeno 8 ore, meglio se un'intera notte.

Spolverare della farina di pistacchio (facoltativo) e servire la deliziosa Cheesecake pistacchio e cioccolato bianco.

<https://blog.giallozafferano.it/toniaincucina/cheesecake-pistacchio-e-cioccolato-bianco/>