



Ingredienti

Per la base:

180g di biscotti McVitie's Original Digestive

100g di burro

1 cucchiaio di zucchero

Per la crema:

300g di formaggio spalmabile

250ml di panna

80g di zucchero

Vaniglia

Granella di pistacchi

Per il topping:

4 pesche

4 cucchiaini di zucchero

poca acqua

1 foglio di colla di pesce

Granella di pistacchi

Preparazione

Per la base:

Frullate in un mixer i biscotti McVitie's Original Digestives con il burro e lo zucchero.

Poi con questo composto foderate una teglia.

Mettere in frigo la base a rassodare.

Per la crema:

Montate insieme il formaggio, la panna, lo zucchero e la vaniglia, (io ho utilizzato l'estratto).

Quando gli ingredienti diventeranno una crema montata è pronta.

Mettete la granella di pistacchio.



cheesecake alle pesche e pistacchio di gessica

Versatela sopra i biscotti McVitie's Original Digestives e trasferite il tutto in frigo.

Per il topper:

In un pentolino fate cuocere per 10 minuti lo zucchero e le pesche.

Alla fine aggiungete la colla di pesce ammorbidita e frullate il tutto con mixer.

Versate sulla crema e cospargete la superficie di pistacchio.

Conservate in frigo almeno per 6 ore e poi servite.

<http://blog.giallozafferano.it/letortedigessica/cheesecake-alle-pesche-e-pistacchio/>