KÄSEKUCHEN MIT PISTAZIEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

150 g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X
200 g Base biscotto per cheesecake (Keksboden für Käsekuchen) - L51X
200 g Preparato in polvere per crema cheesecake (Pulverzubereitung für Käsekuchencreme) - L40X

Zutaten

250 g frische Sahne
250 g Milch
250 g Butter

Zubereitung

Mengen für per 1 Torte
200 g Kekse für Käsekuchenboden mit 125 g cremig weicher Butter (20–25 °C) in eine Knetmaschine mit Rührblatt geben. Auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe wenige Minuten lang verkneten. Als Alternative kann man auch von Hand kneten. Die Masse mit den Händen gleichmäßig in einer Form verteilen (vorzugsweise mit einem Durchmesser von 22 cm). Die Pulverzubereitung für die Käsekuchencreme in die Rührmaschine geben, die Sahne und Milch dazugeben und 5 Minuten auf höchster Stufe mit dem Rührbesen aufschlagen. Die Masse auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und die Oberfläche mit 150 g gehackten grünen Pistazien bestreuen. Die Torte mindestens 2 Stunden lang bei 0–4 °C in den Kühlschrank stellen, in Stücke schneiden und servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)