

## PISTAZIEN-KÄSEKUCHEN



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Zubereitung

Für 6 Personen

Den Keksboden für Käsekuchen mit der weichen Butter mischen. In 6 Gläser aufteilen. In einer Küchenmaschine die Pulverzubereitung für Käsekuchencreme mit kalter Milch und kalter Sahne aufschlagen. Wenn die Masse aufgeschlagen ist, in einen Spritzbeutel füllen und in die Schalen füllen. Die süßen Pistazien und die Schokoladenglasur hinzufügen. Mit gehackten Pistazien vollenden.

### Verarbeitung ohne Gluten

### Menù-Zutaten

250 g Preparato in polvere per crema cheesecake (Pulverzubereitung für Käsekuchencreme) - L40X  
25 g Glassa al cioccolato (Schokoladenglasur) - D30  
25 g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X  
36 g Base biscotto per cheesecake (Keksboden für Käsekuchen) - L51X  
84 g Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP (Süße Pistaziencreme mit Meersalz aus Trapani g.g.A.) - L60X

### Zutaten

250 ml Milch  
250 ml Sahne  
24 g Butter