TARTA DE QUESO CON PISTACHO



Ingredientes Menù

250 g Preparado en polvo para crema de tarta de queso - L40X
25 g Glassa al cioccolato (Glaseado de chocolate) - D30
25 g Granella di pistacchio (Pistachos verdes picados) - 7084X
36 g Base biscotto per cheesecake (Base de galletas para tarta de queso) - L51X
84 g Pistacchio dolce (Crema dulce de pistachos) - L60X

Ingredientes

250 ml Leche
250 ml Nata
24 g Mantequilla

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas
Mezclar la Base de galletas para tarta de queso con mantequilla blanda. Repartir la mezcla en 6 copas.
En una batidora, montar el Preparado en polvo para crema de tarta de queso con leche y nata frías. Cuando la mezcla esté montada, pasarla a una manga pastelera y rellenar las copas.
Añadir la Crema dulce de pistachos y el Glaseado de Chocolate.
Finalizar con una pizca de Pistachos verdes picados.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)