

## TARTA DE QUESO CON PISTACHO



**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

#### 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