

## TARTA DE QUESO CON PISTACHOS



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Cantidad para 1 tarta

Poner 200 g de base de galletas para tarta de queso en una amasadora planetaria con paleta mezcladora y añadir 125 g de mantequilla en pomada (temperatura 20-25 °C). Amasar a velocidad media durante unos pocos minutos. Como alternativa, amasar a mano. Extender la mezcla de forma uniforme en un molde de unos 22 cm de diámetro con ayuda de las manos. Verter el preparado para tarta de queso en una planetaria, añadir la nata y la leche y montar con la varilla durante 5 minutos a velocidad máxima. Verter la mezcla sobre la base de galletas, nivelar y decorar la superficie con 150 g de pistachos verdes picados. Poner la tarta en el frigorífico a 0-4 °C durante al menos 2 horas, cortar y servir.

### Ingredientes Menù

- 150 g Granella di pistacchio (Pistachos verdes picados) - 7084X
- 200 g Base biscotto per cheesecake (Base de galletas para tarta de queso) - L51X
- 200 g Preparado en polvo para crema de tarta de queso - L40X

### Ingredientes

- 250 g nata fresca
- 250 g leche
- 125 g mantequilla