TARTA DE QUESO CON PISTACHOS



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

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.

© 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)