

Cheesecake à la pistache

Ingredients
Biscuit
160g de petits beurre
75g de beurre
Cheesecream à la pistache
380g de philadelphia
380g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de sucre glace
160g de pâte à pistache

Biscuit

- Pour 4 cercles de 10cm -

Munir les cercles de rhodoïd

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Ajouter le beurre fondu et mlanger

Mettre la prparation dans le fond des cercles en tassant bien

Laisser au frais

Cheesecream à la pistache

Dtendre le philadelphia

Ajouter la crme liquide, le sucre glace, la pte pistache et l'aide d'un batteur fouetter jusqu' obtenir une mousse assez ferme

Verser dans les 4 cercles

Mettre au frais 4h

Pour plus de gourmandise j'ai ajout sur le dessus des pistaches concasses et de la pte pistache

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr