

Cheesecake della nonna di Andrea



Preparazione: 20 min

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

formaggio spalmabile	520 g
panna fresca	180 g
biscotti digestivi	200 g
crema di pistacchio	200 g
burro	100 g
zucchero a velo	85 g
latte	50+50 ml
gelatina in fogli	15 g
essenza di vaniglia	5 ml
zucchero	30 g

Procedimento

- Tritiamo finemente i biscotti e li mescoliamo con il burro fuso, lavorando fino a ottenere una massa uniforme. Foderiamo una tortiera con l'impasto, premendo con cura e formando un piccolo bordo. Poniamo in frigorifero affinché la base si consolidi.
- Nel frattempo prepariamo la crema: in una ciotola uniamo il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e il latte nel quale avremo sciolto, a caldo, la gelatina. Aggiungiamo la vaniglia e mescoliamo con calma, fino a ottenere una crema liscia.
- A parte montiamo la panna con lo zucchero e la incorporiamo al composto di formaggio, con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Versiamo la crema nella tortiera e lasciamo riposare in frigorifero per almeno due ore, affinché il dolce prenda consistenza.
- Una volta rassodata, sformiamo la cheesecake e la rivestiamo con una crema al pistacchio, stemperata con poco latte per ottenere una superficie lucida e uniforme.