



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 mélanger

Mettre la préparation dans le fond des cercles en tassant bien

Laisser au frais

Cheesecream à la pistache

Détendre le philadelphia

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

Verser dans les 4 cercles

Mettre au frais 4h

Pour plus de gourmandise j'ai ajouté sur le dessus des pistaches concassées et de la pâte à pistache