

Cheesecake di cioccolato bianco con crema di pistacchio e philadelphia

 pistacchiovalleplatani.it/site/cheesecake-cioccolato-bianco-crema-pistacchio-philadelphia/

May 5, 2018

La Cheesecake al pistacchio e cioccolato bianco è un dolce sempre molto gradito a tutti dal sapore particolare e raffinato. La particolarità di questa Cheesecake è data dall'aver utilizzato la delicata e buonissima crema al Pistacchio, fatta esclusivamente con solo Pistacchio Valle del Platani (semplicemente il migliore, lo dice l'università di Palermo a questo [LINK](#)).

Questo dolce non necessita dell'aggiunta di zucchero poiché la sua dolcezza le viene conferita dal cioccolato bianco e dallo squisito Pistacchio della Valle del Platani, ma se amate il dolce molto dolce potete aggiungere nell'impasto dello zucchero a velo.

Ricetta per 6 cestini

Per i cestini:

200 g di cioccolato bianco

Per la crema al pistacchio:

- 200 g di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia),
- 30 g di pistacchio della valle del platani
- 1 yogurt alla vaniglia
- 20 g di zucchero a velo
- 100 ml di panna da montare

Procedimento:

preparate i cestini, fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, spennellate i pirottini in silicone e lasciate rapprendere in frigorifero per 30 minuti.

Per la crema al pistacchio:

lavorare il formaggio spalmabile con lo zucchero a velo, aggiungere lo yogurt ed il pistacchio tritato finemente, ed infine la panna montata.

Mettete la crema nei vostri cestini e decorate con granella di pistacchio.





Ringraziamo **Gessica Di Piazza** per la sua buonissima ricetta di Cheesecake in vasetti al pistacchio, cioccolato bianco e philadelphia tutta per voi ...gustatela!