Cheesecake sans cuisson à la pistache



@blandinecook
INSTAGRAM

PREP	COOK	SERVES	LEVEL
20 min	-	2	Easy

Notes

Pour un chantilly réussie:
Utilise une crème de 30% de matière grasse
Moitié crème/mascarpone pour la tenue
Le bol doit être froid
Mes cercles font 6 cm de diamètre

Ingredients

8 ITEMS

Sablé à la pistache	100 G
Crème liquide à 30% de matière grasse	180 G
Crème de pistache	4 Cas
Pistaches émondées	50 G
Mascarpone	180 G
Beurre fondu	10 G

POUR LA FINITION

Crème de pistache	-
Pistaches concassées	-

Method

2 STEPS

1. Mixer les palets bretons et les pistaches afin d'obtenir une poudre. Ajouter un peu de beurre pour lier le tout

2. Dans un saladier, monter la chantilly en mélangeant la crème liquide et la mascarpone. Ajouter la crème de pistache (+/- de sucre en fonction de la crème utilisée).

Serving

Dresser dans un cercle une couche de sablé en tassant,
Ajouter la chantilly puis la crème de pistache.
Laisser reposer au moins 30 minutes au frigo.
Démouler avec précaution et décorer.