



Total: 4h 0min  
Preparazione: 4h 0min



8 porzione/porzioni



facile

### ACCESSORI CHE TI SERVIRANNO:

Farfalla  
Spatola

### Ingredienti

#### Cheesecake gelato al croccante di pistacchio

500 grammi panna vegetale  
250 grammi di latte condensato  
270 grammi amaretti  
80 grammi burro  
120 grammi pistacchi al naturale, sgusciati e spellati  
3 tazze caffè espresso  
Crema gianduia e al pistacchio

### Preparazione

- Inserire gli amaretti nel boccale insieme ai pistacchi, 10 secondi velocità 8. Aggiungere il burro e il caffè 10 secondi velocità 4. Mettere il composto in una tortiera da 26 cm con la cerniera. Premere e compattare bene. Lasciar raffreddare in frigo.
- Lavare e asciugare bene il boccale, posizionare la farfalla e montare la panna fredda 1-2 minuti velocità 4. Aggiungere a filo il latte condensato (in precedenza pesato e messo da parte), 15 secondi velocità 4. Versare il composto nella toertiera e livellare. Guarnirlo versando prima la crema al pistacchio, poi la Crema gianduia e la granella di pistacchi. Posizionarlo in freezer a raffreddare per 2-3 ore.
- Estrarlo dal freezer qualche minuto prima di servirlo.



#### Attenzione:

Tenere presente che il boccale del modello TM5 ha una capienza superiore rispetto al TM31 (capacità di 2,2 litri invece di 2,0 litri del TM 31). Per motivi di sicurezza le ricette per Bimby TM5 non possono essere realizzate con un Bimby TM31 senza adeguare le quantità. **Rischio di ustioni a causa di schizzi di liquidi caldi:** Non superare la capacità massima e rispettare le tacche del livello di riempimento del boccale!

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [grazia.5](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>