

Receta de Tarta Casera de Tres Chocolates

25 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de Tarta de Tres Chocolates que nos ha enviado nuestra Fiel seguidora "Chus González", quiere compartirla con tod@s nosotr@s ya que dice que es uno de sus postres favoritos y queda riquísima, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Galletas Maria (200grs)
- Mantequilla (100grs)
- Chocolate blanco (200grs)
- Chocolate con leche (200grs)
- Chocolate negro (200grs)
- Nata líquida (tres brik de 200 ml)
- Leche entera o semi (600ml)
- Cuajada (tres sobres)
- Chocolate líquido (para decorar al gusto)

Modo de Preparación

1. Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla derretida hasta formar una pasta, se puede echar un chorrito de leche para que se mezcle mejor
2. Colocar en un molde para tartas y aplastar bien que quede uniforme
3. Meter al horno unos cinco minutos a 180° para que se hornee la base de la tarta
4. En una cacerola mezclar 200ml de nata y 200ml de leche, poner a fuego lento, cuando esté a punto de hervir echar el chocolate negro troceado y remover hasta que se deshaga completamente, podéis añadir un poco de azúcar si os gusta muy dulce, menos en el blanco que es más dulce
5. Añadir el sobre de cuajada y seguir removiendo durante unos siete minutos más hasta que empiece a espesar
6. Volcar la mezcla sobre la base de galletas y meter al frigorífico para que se enfríe
7. Repetir los mismos pasos con el chocolate con leche
8. Hacer lo mismo con el chocolate blanco
9. Dejar en el frigorífico entre 12 y 24 horas
10. Al tiempo de servirla, rociar con un buen chorro de chocolate líquido y ya podéis disfrutar de esta rica mezcla de chocolates y.....buen provecho!!!