

Receta de Tarta De Tres Chocolates

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana os dejo este delicioso postre que es Tarta de tres chocolates y además se lo quiero dedicar a una parejita que hace tiempo que está esperando esta receta que aunque parece complicada es fácil de hacer y resulta exquisita.

Ingredientes

- Galletas María (un paquete pequeño de 200grs. quitando 10 galletas)
- Mantequilla (60grs)
- Tableta de 150grs, de chocolate negro
- Tableta de 150grs. de chocolate blanco
- Tableta de 150grs de chocolate con leche
- Leche entera (250ml. para cada tableta de chocolate)
- Nata líquida (250ml. para cada tableta de chocolate)
- Azúcar (50grs. para cada tableta, el blanco opcional)
- Cuajada (un sobre para cada tableta)

Modo de Preparación

1. Triturar las galletas con la mantequilla templada y mezclarlas bien
2. Colocar en la base de un molde extendiéndola bien
3. Preparar en una cacerola 250ml. de leche y cuando esté caliente echar el chocolate negro a deshacer, después el sobre de cuajada disuelto en un poquito de leche y el azúcar, remover bien y añadir la nata líquida, dejar un poco hervir y volcar en el molde encima de las galletas
4. Del mismo modo hacer el chocolate con leche y al volcarlo sobre el otro, hacerlo con una cuchara para no hacer agujero donde caiga la masa
5. Hacer del mismo modo el chocolate blanco y también al volcarlo hacerlo con la cuchara
6. Meter unas horas al frigorífico para que quede bien cuajada (mejor de un día para otro)
7. Desmoldar y adornar a vuestro gusto con fideos de chocolate o con nata según vuestros deseos ybuen provecho!!!