Tarta de 3 chocolates

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Rober **Recetizador:** Mari Carmen Ayu



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Vamos con el primer postre del blog. Una tarta muyyyy dulce. ¿Os gusta el chocolate? Porque con esta tarta no os va a faltar. Creo que está claro en el nombre de la receta, ¿no? Se trata de un postre que es muy famoso en distintas páginas de cocina en Internet. La primera vez que probé esta tarta fue a través de una amiga. Como no soy un crack de los postres (aunque del resto de platos tampoco, jejeje) esta receta la ha hecho mi mujer.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Tableta de chocolate negro
- 1 Tableta de chocolate con leche
- 3 Tableta de chocolate blanco
- Medio vaso de Nata
- Medio vaso de Leche
- 3 sobres de Cuajada
- Un paquete de Galletas maría

Preparación:

Paso 1

Trituramos las galletas con la mantequilla. Si no tienes trituradora, las pones en un trapo, las envuelves y las machacas con algo consistente. Lo esparcimos en un molde desmontable por la base y lo metemos al frigo para que se ponga duro.

Paso 2

-Después ponemos la leche y la nata a calentar a fuego suave

Paso 3

-Añadimos el chocolate negro troceado y cuando está disuelto se añade la cuajada, moviendo sin parar durante unos 5 minutos. No hay que dejar que hierva.

Paso 4

-Posteriormente, se vuelca sobre la base de galleta

Paso 5

-Luego se hace lo mismo con el chocolate con leche y se echa por encima al negro. Para evitar que se mezcle, pones una cuchara grande boca abajo, para que el líquido no caiga directamente sobre la primera base.

Paso 6

-Después hacemos lo mismo con el chocolate blanco...

Paso 7

-Finalmente, lo dejamos un rato fuera para que coja temperatura ambiente. Posteriormente la metemos en el frigo.

Paso 8

-La parte superior la podemos decorar con lo que queramos. La nuestra está decorada con virutas de chocolate.