

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Maria Angeles P



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Usa un molde desmontable, ¡por dios!

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Base:
- 150 g. de Mantequilla
- 1 paquete de Galletas Digestive
- Capas:
- 150 g. de Chocolate negro
- 150 g. de Chocolate con leche
- 150 g. de Chocolate blanco
- 90 g. de Azúcar
- 600 ml. de Nata 35% MG
- 600 ml. de Leche entera
- 3 (36 g.) de Sobres de cuajada

Preparación:

Paso 1

Para hacer la base untamos una capa muy fina de mantequilla en el molde. Derretimos el resto usando el microondas. Trituramos las galletas hasta que queden como pan rallado. Añadimos la mantequilla por encima de las galletas trituradas, distribuimos y repartimos por la base. Presionamos contra el fondo con la ayuda de una cuchara o con los dedos. La metemos a la nevera durante 1/2 hora. Vamos con el meollo: De los 200 ml de leche que vamos a utilizar para la primera capa de chocolate negro separamos 100 ml. y disolvemos un sobre de cuajada hasta que esté bien mezclado. El resto de la leche (100 ml) y 200 ml de nata los echamos a un cazo y lo ponemos a hervir con 30 gr de azúcar. Troceamos el chocolate, cuanto más fino quede mejor se fundirá y lo añadimos a la leche que tenemos en el cazo. Removemos con las varillas hasta que obtengamos una crema homogénea y suave, añadimos la cuajada diluida en la leche y removemos hasta que hierva durante 4 ó 5

minutos. Retiramos del fuego y dejamos que se temple, vertemos con suavidad sobre la capa de galletas siempre ayudados de una cuchara. Para las siguientes capas el proceso es igual. Mientras preparamos la 2ª capa de chocolate (con leche) pasarán unos 7 minutos aproximadamente y la capa de abajo se habrá solidificado ligeramente. Para que se agarren bien, el truco es raspar con la ayuda de un tenedor la capa de chocolate negro antes de añadir la de chocolate con leche, y en esta antes de añadir la de chocolate blanco. Así os quedarán como si fuesen una sola. Una vez que tenemos las capas listas introducimos en la nevera con cuidado durante 3 horas.