Tarta 3 chocolates

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

Creador: Magda

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Yo la tarta la hago de un día para otro... la encuentro mucho más rica!

Descripción:
Tarta fácil tres chocolates

Ingredientes para 5 personas :

- 1 paquete de galletas María
- 50 gramos de mantequilla o margarina
- 150 gramos de chocolate negro
- 150 gramos de chocolate con leche
- 150 gramos de chocolate blanco
- 3 sobres de cuajada
- 750 ml de leche
- 3 paquetes de 200ml de nata para montar
- molde desmontable para tartas

Preparación:

Paso 1
Para la base, trituramos las galletas y mezclamos con la mantequilla.

Paso 2
Ponemos la mezcla anterior en la base del molde bien repartida por todo el fondo.

Paso 3
En un cazo y a fuego lento, añadimos el chocolate negro, un brick de nata, un vaso de leche y un sobre de cuajada. Removemos hasta que se derrita el chocolate y espese un poco. Vertimos la mezcla en el molde, y colocamos el molde en el refrigerador mientras preparamos la segunda capa de chocolate.

Paso 4
Repetimos el proceso anterior con el chocolate blanco, y después con el chocolate con leche

Paso 5

Dejar enfriar en la nevera un mínimo de 2 horas

Paso 6

Antes de servir yo le espolvoreo virutas de chocolate por encima o virutas de colorines, una vez la decore con oreo pequeñitas... imaginación al poder!!!