TARTA DE DOS CHOCOLATES

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 60-70 GRMOS. de MANTEQUILLA
- 1 RULO de GALLETAS MARIA
- 150 GRMOS. de CHOCOLATE CON LECHE
- 250 ML. de LECHE ENTERA
- 250 ML. de NATA LIQUIDA
- 3 CUCHARADAS de AZUCAR
- 1 SOBRE de CUAJADA
- 150 GRMOS. de CHOCOLATE BLANCO
- 250 ML de LECHE
- 250 ML. de NATA LIQUIDA
- 1 CUCHARADA Y MEDIA O 2 (ESTO ES OPCIONAL) de AZUCAR
- 1 SOBRE de CUAJADA
- FIDEOS DE CHOLATE O LO QUE QUERAIS, PARA DECORAR

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE EMPEZAMOS PREPARANDO LA BBASE DE UN MOLDE DESMONTABLE , Y PARA ELLO , MOLEMOS Y TRITURAMOS LAS GALLETAS , HACIENDOLAS POLVO. DERRETIMOS LA MANTEQUILLA , Y LA UNIMOS A LAS GALLETAS. CON ESTA MASA, FORRAMOS COMPLETAMENTE LA BASE DEL MOLDE Y RESERVAMOS EN LA NEVERA. A CONTINUACION, PREPARAMOS LA PRMERA CAPA DE CHOCOLATE CON LECHE , PONIENDO EN UN CAZO , EL CHOCOLATE TROCEADO, LA LECHE , LA NATA , EL AZUCAR Y EL SOBRE DE CUAJADA , LOLLEVAMOS A FUEGO MEDIO Y CUANDO ROMPA AHERVIR LO DEJAMOS NOS DOS MINUTOS Y LO ECHAMOS EN LA BASE DEGALLETAS QUE TENEMOS ENEL MOLDE. SEGUIDAMENTE, PREPARAMOS LA CAPA DE CHOCOLATE BLANCO DELA MISMA MANERA QUE LA

ANTERIOR, SOLO QUE CUANDO HAYA CUAJADO UNPOCO LA ANTERIOR RALLAMOS CON UN TENEDOR LA PRIMERA, Y ECHAMOS CONCUIDADO LA DEL DEL BLANCO . UNA VEZ ECHO ESTO LA METEMOS EN NEVERA AQUE CUAJE COMPLETAMENTE .