Tarta 3 Chocolates

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

Creador: Ramón **Recetizador:** Reyes Moreno Ha

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

El truco de esta receta:
Si no te importan las calorías, utiliza 1Litro de nata y 500ml leche y utiliza 500ml de la mezcla (leche-nata) para preparar cada capa.

Descripción:

Deliciosa tarta para los amantes del chocolate. Entre 8-10 personas. Necesitarás un molde de al menos 22cm de diámetro y 7 de altura. Y batidora.

Ingredientes para 8 personas :

- 1,5 Litros de Leche
- 150 gr de Chocolate Puro 70%
- 150 gr de Chocolate con Leche
- 150 gr de Chocolate Blanco
- 3 sobres de Cuajada
- 200 gr de Galletas (tipo María) María (aunque podéis elegir otra y probar)
- 90 gr de Mantequilla
- Bolitas de cereales
- 27 cm diámetro de Molde Redondo
- Batidora
- 85 gr de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Si tienes picadora/batidora triturar los 200gr de galletas y reservar en un cuenco grande. Para los que no tengáis picadora utilizar el clásico mortero echando cada vez 3 ó 4 galletas (dependiendo del tamaño del mismo).

Paso 2

Derretir en una taza los 90 gr de mantequilla introduciendola unos minutos en el microondas. A continuación echamos la mantequilla derretida en el cuenco donde tenemos las galletas y mezclamos hasta que esté

homogénea.

Paso 3

Echamos la mezcla de galletas y mantequilla en el molde, extendiendo uniformemente por toda la base del molde.

Paso 4

Vamos con las capas, empezando por la que queráis, en mi caso, por la del chocolate puro 70% o "chocolate negro". - Echar en un cazo el chocolate en trozos y poner a fuego bajo para derretirlo, ayudándose de 500ml de leche. - Cuando esté derretido completamente incorporar 50gr de azúcar y el contenido de un sobre de cuajada. - En el mismo cazo y sin apartar del fuego disolvemos el sobre de cuajada y el azúcar con ayuda de la batidora (así no quedarán grumos). - Cuando esté todo perfectamente mezclado y sin grumos subir el fuego a la mitad y remover para evitar que se pegue hasta que comience a hervir. - Una vez comience a hervir, apagar el fuego y echar el contenido sobre el molde.

Paso 5

Dejar enfriar al menos durante medio hora para poder echarle encima la siguiente capa.

Paso 6

Repetir el paso 4 y 5 con el siguiente chocolate. En mi caso el chocolate con leche, pero utilizando solo 25 gr de azúcar.

Paso 7

Repetir el paso 4 y 5 con el último de los chocolates. En mi caso el chocolate blanco, pero utilizando solo 10 gr de azúcar.

Paso 8

Dejar enfriar en el frigorífico al menos 2 horas

Paso 9

Una vez fría, desmoldar con cuidado y adornar con bolitas de cereales recubiertas de más chocolate :-)