Tarta tres chocolates

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

Creador: Montse Sánchez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
A la hora de echar una capa de chocolate encima de otra, para evitar que se mezclen, la echamos por el reverso de una cuchara.

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 250 grs de Galletas Maria
- 100 grs de Mantequilla
- 150 grs de Chocolate Blanco
- 150 grs de Chocolate con leche
- 150 grs de chocolate negro
- 3 sobres de Cuajada
- 750 ml de Nata Líquida
- 750 ml de Leche

Preparación:

Paso 1

Tritura las galletas en la picadora y las mezclas con la mantequilla. Pones la mezcla en la base del molde, presionas para que quede todo uniforme y lo dejas reposar en la nevera mientras haces el resto.

Paso 2

PARA CADA CAPA: Pones el chocolate en trozos en un cazo con los demas ingredientes (250ml de leche, 250ml de nata y el sobre de cuajada) y remueves a fuego suave contiuamente hasta que empiece a hervir (paciencia). Echas esta capa encima de la base de galletas y repites este mismo paso con los otros dos chocolates. Aconsejo, con un tenedor hacer unas marcas encima de la capa para que, al poner la siguiente, no se deslicen. Y a disfrutaaaaar!!!

Paso 3

El órden de los colores no altera el producto pero yo suelo dejar arriba el blanco para poner cualquier decoración y que resalte mejor