Tarta tres chocolates

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Pilar Concha Me



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

El truco de esta receta:
quieres quitar alguna caloria a la receta? puedes sustituir la nata por la misma cantidad de leche, estará rica igualmente

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 150 grs de chocolate negro
- 150 grs de Chocolate con leche
- 15o grs de Chocolate Blanco
- 750 ml de leche
- 750 ml de crema de leche
- 3 sobres de cuajada
- 250 grs de Galletas Maria
- 100 grs de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Primero haremos la base de la tarta(aunque alguna vez puedes variar y hacerla sin base y en moldes individuales)Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla blandita, lo ponemos en un molde preferentemente desmontable y presionamos bien por el fondo, ya esta la base, metela en la nevera mientras hacemos la rimera capa de chocolate. En un cazo ponemos el chocolate negro, 250 de leche, 250 de nata y un sobre de cuajada, a fuego medio, revolviendo continuamente hasta que esté el chocolate totalmente deshecho..... ya podemos sacar la base y da nevera y le ponemos encima el chocolate. Repetimos en mismo proceso y cantidades con los otros chocolates, ahora no hace falta que lo metamos en la nevera, en el tiempo que hacemos la siguiente capa, la primera ya estará sólida y no se mezclaran,eso sí...pon la siguiente capa con cuidado,no se la tires desde alto. Pon las capas en el orden que quieras,si haces primero la blanca ya no hace falta que laves el cazo para hacer el resto de chocolates....