

Cocina para Novatos



Receta de Sonia T.

TARTA TRES CHOCOLATES

Ingredientes

- Un paquete de galletas María
- 80 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- Un chorrito de leche para la base (opcional)
- 150 gr de chocolate negro
- 150 gr de chocolate con leche
- 150 gr de chocolate blanco
- 125 gr de azúcar
- 750 ml de nata
- 750 ml de leche
- 3 sobres de cuajada o gelatina neutra
- Fideos de colores o de chocolate para decorar

Modo de elaboración

Para la base:

Se trituran las galletas y se añade la mantequilla troceada con el chorrito de leche. Se vierte en un molde desmontable esparciendo bien por toda la base. Se mete en el frigo o congelador para que se endurezca.

Capa de chocolate negro:

Se pone en una cazuela a fuego muy bajo y lento el chocolate negro, 75 gr de azúcar, 250 ml de leche, 250 ml de nata y un sobre de cuajada o de gelatina. Luego lo echamos en la base de las galletas. Se deja enfriar en el frigo o congelador.

Capa de chocolate con leche:

Igual que el chocolate negro pero con el chocolate con leche y 50 gr de azúcar. Una vez que se haya endurecido la capa de chocolate negro, se ralla con un tenedor para que, a la hora de echarle por encima la capa de chocolate blanco ésta se afiance bien y no se despeguen las capas unas de otras cuando cortemos la tarta. Dejamos enfriar en el frigorífico o congelador.

Capa de chocolate blanco

Igual que los anteriores pero sin azúcar. Se echa igual que antes.

Importante:

Lo ideal es hacer esta tarta el día anterior al que se va a consumir (la tarde antes, por ejemplo) para que se enfríe y endurezca bien.

Es muy importante que cada capa haya endurecido bien antes de echarle la siguiente capa caliente por encima, pues nos arriesgamos a que, debido al contraste de temperaturas, se nos rompa la tarta.

El truco de rallar cada capa con el tenedor es infalible pues, a la hora de servir y cortar la tarta, las capas tienden a deslizarse unas sobre otras y separarse. De este modo quedan bien fijadas.

www.cocinaparanovatos.com