Tarta tres chocolates, sin horno

Ingredientes



- 200 g de galletas María = Un paquete
- 100 g de mantequilla
- 3 sobres de cuajada de 12 g cada uno
- 750 ml de nata para montar 35% (crema de leche)
- 750 ml de leche para los chocolates
- 100 g de azúcar = 4 cucharadas
- 150 g de chocolate negro
- 150 g de chocolate con leche
- 150 g de chocolate blanco
- Un molde para tarta, desmontable

Sobre esta receta

Con esta tarta tres chocolates se rompen los esquemas...en primer lugar no necesita huevos, ni horno, lo que si necesita es que la dejemos enfriar. Las tartas se basan a menudo en batir los huevos y en la adición de agentes elevadores, pero con esta tarta tres chocolates se rompen los esquemas. Se trata de darle gusto al paladar y dejar que cada trozo se funda en nuestra boca lentamente.

Preparación

1. Comenzamos esta tarta tres chocolates haciendo la base. Para hacerla, machacamos las galletas con la mantequilla fundida. Mezclamos hasta conseguir que se integre y la repartimos por el fondo del molde, procurando que tape bien las esquinas para que no escape el chocolate.
2. Hacemos tres capas de chocolate que llevarán los mismos ingredientes y preparación solo cambia el tipo de chocolate. Cada capa lleva 1 sobre de cuajada, 250 ml de nata para montar (crema de leche), 250 ml de leche, 50 grs de azúcar y 150 grs de chocolate (el que nos toque según la capa que hagamos). Ponemos en un cazo al fuego sin que hierva los ingredientes para la primera capa que será de chocolate negro y removemos durante unos 7 minutos hasta que espese, y lo echamos encima de la capa de galleta. Luego hacemos lo mismo con el chocolate con leche y lo echamos encima de las otras capas y luego lo mismo con el chocolate blanco, teniendo en cuenta que esta capa no lleva azúcar.
3. Dejamos enfriar un día en la nevera para que coja consistencia. Desmoldamos con cuidado y decoramos a nuestro gusto con chocolate de otro color, conguitos, fideos de chocolate...

Consejos y trucos

- Puedes hacer esta tarta tres chocolates con gelatina en lugar de cuajada. Sólo tienes que cambiar cada sobre de cuajada por 10 g de gelatina neutra en polvo o por 6 hojas de gelatina. Recuerda que debes hidratar unos minutos la gelatina antes de añadirla a la mezcla.
- Un truco fundamental para hacer esta tarta tres chocolates es rallar tanto la capa de chocolate negro como la de chocolate con leche, antes de echar la siguiente para que se unan cuando enfríe.