

Tarta tres chocolates



¿Que necesitamos?

- 200 grs de galletas María = Un paquete
- 60 grs de mantequilla
- Un vaso de leche para la base
- 3 sobres de cuajada
- 750 ml de nata (crema de leche) para montar
- 750 ml de leche para los chocolates
- 100 grs de azúcar = 4 cucharadas
- 150 grs de chocolate negro
- 150 grs de chocolate con leche
- 150 grs de chocolate blanco
- Un molde para tarta desmontable



Preparación:

- Para la base machacamos las galletas y con la mantequilla derretida y el vaso de leche hacemos una pasta que colocamos en el fondo del molde, procurando que tape bien las esquinas para que no escape el chocolate.
- 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.
- 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...



Sabías que...

- Un **truco fundamental** para hacer esta tarta **es rayar** tanto la capa de chocolate negro como la de chocolate con leche, antes de echar la siguiente para que se unan cuando enfíe.