

## Tarta Tres Chocolates

### Postres

Enviado por : che

Publicado el : : 9/4/2015 8:00:00

Este postre con un sabor excelente, tiene unos pasos un tanto delicados pero no demasiado complicados y os aseguramos que si los seguís al pie de la letra os quedará una tarta de tres chocolates riquísima y una presentación estupenda.

Vamos con los ingredientes

Ingredientes:Ingredientes tarta de tres chocolate

150 gramos de chocolate blanco  
150 gramos de chocolate con leche  
150 gramos de chocolate negro  
150 gramos de azúcar  
750 ml de nata para montar  
750 ml de leche entera  
3 sobres de cuajada  
Un paquete de galletas  
80 gramos de mantequilla



Â

Preparación:

Comenzamos troceando las galletas y batiendolas con la batidora para hacerlas polvo. Después metemos la mantequilla a baja temperatura en el microondas y la derretimos. Mezclamos bien con las galletas y untamos sobre el molde haciendo una capa homogénea. Separamos la leche en tres partes (de 250 ml) y hacemos lo mismo con la nata. Empezamos con una parte de leche y otra de nata y el chocolate negro. Tomamos un poco de leche y reservamos (como dos dedos de un vaso). Lo demás lo mezclamos con la nata en la olla y lo calentamos, añadimos el chocolate negro en trozos. Lo llevamos casi a ebullición. El poco de leche que hemos separado antes lo mezclamos

(en frío) con un sobre de cuajada y lo añadimos a la olla. Removemos muy bien hasta que casi hierva.



Volcamos la mezcla sobre la galleta y dejamos reposar 20 minutos antes de volcar la siguiente capa. Para hacer los siguientes chocolates es exactamente el mismo proceso que antes, para cada chocolate una parte de leche, otra de nata, el chocolate y la cuajada (mezclarla con un poco de leche fría antes de agregarla a la mezcla).

A la hora de volcar una capa sobre la otra debemos usar un cazo o cucharón para hacer más suave la caída del líquido y que no perfore la capa anterior. Para que se adhieran bien las capas y no se separen una vez cuajada, hacemos líneas finas con un tenedor antes de volcar la capa siguiente de chocolate.



Â Â



Â Â



Â Â



Una vez volcada la última capa de chocolate blanco, dejamos reposar a temperatura ambiente 20 minutos y luego lo metemos en el frigorífico durante 4 horas al menos para que quede bien cuajada.

Presentación:

Para decorarla hemos espolvoreado un poco de cacao y hemos puesto unas bolitas de almendra y chocolate. Debemos cortar las porciones con mucho cuidado ya que esta tarta es un poco delicada.