Tarta de tres chocolates

DescripciÃ³n

Este postre, serÃa conveniente hacerlo dÃa y medio antes de consumirlo. Para que se cuajen bien las tres capas de chocolate que lleva. AdemÃ¡s no necesita horno, solo frigorÃfico.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

* 60 gr de mantequilla.
* 1 paquete de galletas MarÃa (30 galletas).
* 3 sobres de cuajada. Yo he puesto Royal.
* 750 ml de leche.
* 750 ml de nata para montar.
* 150 gr de chocolate negro. He puesto NestlÃ© postres.
* 150 gr de chocolate con leche. TambiÃ©n NestlÃ© postre.
* 150 de chocolate blanco. NestlÃ© postres.
* 1/2 cucharada sopera de azÃºcar.

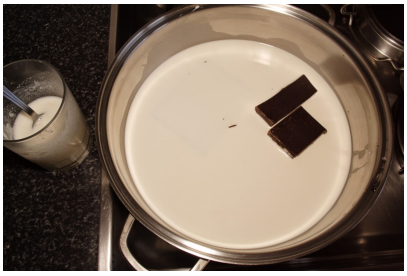
default watermark

PreparaciÃ³n:

Trituramos las galletas y mezclamos con la mantequilla fundida. En un molde que se pueda desmoldar, colocamos esta pasta, la extendemos bien la compactamos por toda la base del molde y metemos en el frigorÃfico para que se enfrÃe.



Mientras se nos endurece esta pasta, poner en una olla a calentar 250 ml de leche, guardando un poco en un vaso para deshacer el sobre de cuajada, 250 ml de nata, el chocolate negro troceado, 1/2 cucharada sopera de azÃºcar, remover hasta que empiece a hervir y cuando lo haga aÃ±adimos el vaso de leche con la cuajada disuelta, dejamos hervir de nuevo, retiramos del fuego y seguimos removiendo. Debemos tener cuidado porque se pega a la olla.





Volcar esta mezcla sobre la pasta de galleta, dejar templar un poco y meter en el frigorÃfico para que se enfrÃe.

Cuanto mas tiempo este al frÃo, mejor se cuajarÃ¡.Este proceso lo haremos la primera tarde, de manera que se quede toda la noche la primera capa de chocolate en el frigo.

A la maÃ±ana siguiente, repetimos el mismo proceso con el chocolate con leche, **todo igual excepto el azÃºcar, suprimidlo**. Volvemos a meter al frigo y la sacamos por la tarde para hacer lo mismo con el chocolate blanco, que serÃ¡ la capa que quede por encima. **Lo mismo con el azÃºcar, lo suprimimos.**

Para evitar que se nos mezclen los chocolates, al verter el caliente sobre el frÃo, ponemos una cuchara y echamos sobre ella para que no haga cascada.





efault watermark

Y volvemos a ponerla en el frigorÃfico.

Pasado este dÃa y medio podremos comer nuestra tarta con los tres chocolates cuajados. Incluso, si queremos la podemos decorar con virutas de chocolate negro, cacao, golosinas de coloresâ?¦..

Ya sabÃ©is, siempre a vuestro gusto.



Consejo: HabrÃ©is observado que solamente pongo azÃºcar en la capa del chocolate negro. Es porque el chocolate con leche y el blanco son mas dulces y no lo necesitan.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 21, 2014
Autor

admin

default watermark