la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de 3 chocolates en tarro

10 raciones 437 kcal

Ingredientes

- **1 litro** y medio de leche
- **3 sobres** de cuajada
- **200 gr** de chocolate blanco
- **200 gr** de chocolate negro
- **200 gr** de chocolate con leche

POR RACIÓN

Proteínas	**9,4 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**40 g**
Fibra	**2,9 g**

Elaboración

1. Preparamos la primera capa de chocolate: cogemos 500 ml de leche y ponemos unos 350 ml a fuego medio, reservando los 150 ml restantes
2. Añadimos el chocolate blanco a la leche que tenemos al fuego y llevamos a ebullición, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo
3. Disolvemos un sobre de cuajada en los 150 ml de leche reservados y mezclamos bien hasta que no queden grumos
4. Cuando empiece a hervir la leche con el chocolate, añadimos la cuajada disuelta y removemos constantemente hasta que vuelva a hervir; así tendríamos lista la primera capa
5. Repetimos el mismo proceso con los demás chocolates (negro y con leche)
6. Para lograr capas inclinadas, nos ayudamos de moldes de flan o algo similar para inclinar el tarro y lo dejamos enfriar completamente en la nevera antes de añadir la siguiente capa
7. La capa tiene que estar cuajada antes de añadir la siguiente; si los dejamos en horizontal no hace falta cuajarla por completo, basta con enfriarla un poco, y añadimos cada capa según la vamos elaborando
8. Podemos decorar con nata montada y/o fideos de chocolate

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos