la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta mousse de tres chocolates

1h · 12 raciones · 633 kcal

Ingredientes

BASE

- **150 gr** de galletas
- **50 gr** de frutos secos
- **80 gr** de mantequilla

CAPA DE CHOCOLATE NEGRO

- **150 gr** de chocolate negro
- **200 ml** nata para montar
- **50 ml** de leche
- **2** placas gelatina

CAPA DE CHOCOLATE CON LECHE

- **150 gr** de chocolate con leche
- **200 ml** nata para montar
- **50 ml** de leche
- **2** placas gelatina

CAPA DE CHOCOLATE BLANCO

- **150 gr** de chocolate blanco
- **200 ml** nata para montar
- **50 ml** de leche
- **2** placas gelatina

DECORACIÓN

- Chocolate
- Coco rallado
- Bolitas de cacahuete y chocolate

Elaboración

BASE

1. Trituramos galletas y frutos secos, añadimos la mantequilla fundida y mezclamos bien
2. Ponemos la base de galletas compactando bien y reservamos en el frigorífico

CAPA DE CHOCOLATE NEGRO

3. Hidratamos las placas de gelatina, fundimos el chocolate negro y calentamos la leche
4. Una vez hidratada la gelatina la disolvemos en la leche caliente
5. Añadimos la leche con la gelatina al chocolate fundido y mezclamos bien
6. Se formará una pasta densa, dejamos enfriar mientras semi montamos la nata
7. La nata la semi montamos, que no quede firme del todo
8. Cuando el chocolate ya NO está caliente, le añadimos un par de cucharadas de nata para aligerar la mezcla
9. Una vez integrado se lo añadimos al resto de la nata en movimiento envolvente
10. Pasamos al molde y alisamos
11. Reservamos en el frigorífico mientras preparamos la siguiente capa

CAPA DE CHOCOLATE CON LECHE

12. Repetimos el proceso pero esta vez con el chocolate con leche

CAPA DE CHOCOLATE BLANCO

13. Repetimos el proceso con el chocolate blanco

MONTAJE Y REPOSO

14. Dejaremos un mínimo de 1 hora en la nevera para que cuaje bien
15. Desmoldamos y decoramos al gusto

POR RACIÓN	**8,8 g** Proteínas	**48 g** Grasas	**43 g** Hidratos	**3,7 g** Fibra

Hecho con CookNest

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