

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de 3 chocolates

12 raciones 547 kcal

Ingredientes

- **150 gr.** de chocolate blanco
- **150 gr.** de chocolate con leche
- **150 gr.** de chocolate negro
- **600 ml.** de leche
- **600 ml.** de nata líquida para montar
- **1 paquete** de galletas tipo María
- **3 sobres** de cuajada
- Virutas de chocolate
- **60 gr.** de mantequilla
- Un poco de azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	**6,9 g**
Grasas	**39 g**
Hidratos	**43 g**
Fibra	**2,3 g**

Elaboración

1. Esta tarta tiene el mismo proceso para las 3 capas, por eso dividiremos 200 ml. de nata y 200 ml. de leche para cada capa, con un tipo de chocolate, y un sobre de cuajada.
2. Primero trituramos las galletas finamente y añadimos la mantequilla, mezclamos bien y aplanamos sobre un molde desmontable.
3. Vamos con la primera capa: ponemos un vaso de leche (200 ml.) en una olla, junto con una cajita de nata líquida para montar, y removemos.
4. Antes de que empiece a hervir, añadimos el chocolate negro troceado y removemos bien.
5. Por último añadimos el sobre de cuajada y movemos rápidamente a fuego medio durante 2-3 minutos, hasta que esté todo bien integrado. Como el chocolate negro es más amargo, podéis añadir un pelín de azúcar.
6. Añadimos la mezcla sobre la base de galletas y dejamos enfriar 10 minutos. Mientras vamos con la segunda capa.
7. Repetimos el proceso de la primera capa pero esta vez con el chocolate con leche.
8. Vertemos con la ayuda de una cuchara boca abajo, y despacito para que no se mezcle con la otra capa, y dejamos enfriar otros 10 minutos.

9. En otra olla (ya que es chocolate blanco y no queremos que coja otro color), repetimos el proceso para la tercera capa, añadiendo la leche, la nata, el chocolate blanco troceado y el sobre de cuajada, y lo hacemos todo bien al baño María. Es importante remover bien para que cuaje bien dos o tres minutos una vez echado el sobre.
10. Vertemos la mezcla de chocolate blanco con la ayuda de la cuchara y metemos en la nevera, cuantas más horas mejor para que cuaje bien.
11. Por último decoramos con las virutas de chocolate y desmoldamos.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta