

Tarta 3 chocolates

Preparación

Para la base de galleta Trituramos las galletas junto a la mantequilla derretida hasta formar una masa compacta. En un aro circular colocamos la base bien aplastada con ayuda de una cuchara y la dejamos reposar en la nevera hasta que coja consistencia. Para la capa de chocolate blanco Poner a calentar 200 ml de nata, 200 gr de queso crema y el chocolate blanco troceado, e ir removiendo a fuego suave hasta que se funda. Mezclar 50 ml de leche junto a 8 gr de cuajada e incorporarla a nuestra mezcla de chocolate blanco. Remover unos minutos hasta que empiece a espesar ligeramente, verter la mezcla en el molde y refrigerar mínimo 1 hora. Para la capa de chocolate con leche Poner a calentar 200 ml de nata, 200 gr de queso crema y el chocolate con leche troceado, e ir removiendo a fuego suave hasta que se funda. Mezclar 50 ml de leche junto a 8 gr de cuajada e incorporarla a nuestra mezcla de chocolate con leche. Remover unos minutos hasta que empiece a espesar ligeramente, verter la mezcla en el molde, encima de nuestra capa cuajada de chocolate blanco y refrigerar mínimo 1 hora. Para la capa de chocolate negro Poner a calentar 200 ml de nata y el chocolate negro troceado, e ir removiendo a fuego suave hasta que se funda. Mezclar 50 ml de leche junto a 8 gr de cuajada e incorporarla a nuestra mezcla de chocolate negro. Remover unos minutos hasta que empiece a espesar ligeramente, verter la mezcla en el molde, encima de nuestra capa cuajada de chocolate con leche y refrigerar mínimo 1 hora. Para terminar Desmoldar nuestra tarta y terminar con la almendra granillo y las virutas de chocolate.

Ingredientes

Para 4 personas

Para la base de galleta:

150 gr de galletas maría

150 gr de mantequilla

Para la capa de chocolate blanco:

150 gr de Chocolate Blanco

200 ml de nata para montar

50 ml de leche

8 gr de cuajada en polvo

200 gr de queso crema

Para la capa de chocolate con leche:

150 gr de Chocolate con leche
200 ml de nata para montar
50 ml de leche
8 gr de cuajada en polvo
200 gr de queso crema

Para la capa de chocolate negro:

150 gr de Chocolate Negro
200 ml de nata para montar
50 ml de leche
8 gr de cuajada en polvo

Para terminar:

100 gr de almendra granillo tostada
50 gr de virutas de chocolate de colores

Utensilios

Robot de cocina para triturar
Boles
Boles
Cazos
Varilla
Aro metálico
Bandeja
Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Lu

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD