

# Tarta tres chocolates



## Ingredientes

- 600 ml de leche (2 tazas + 1/3 de taza)
- 600 ml de nata para montar (crema de leche)
- 3 sobres de cuajada o gelatina en polvo o grenetina o 18 hojas/láminas de gelatina
- 120 g de chocolate negro 70% de cacao
- 120 g de chocolate con leche
- 120 g de chocolate blanco
- 70 g de mantequilla
- 120 g de galletas tipo maría (18 galletas)
- 1 cucharada de azúcar (20 g)
- Molde desmontable de 20 cm
- Para decorar: 8 bombones (opcional)

**Cocción:** 30 minutos  
**Enfriado:** 2 horas (40 minutos cada chocolate)  
**Cantidad :** 8 raciones / personas



**1** Preparamos el molde con la **base de galleta**: Colocamos papel de hornear en la base y una tira de acetato o papel de hornear en los laterales. Para sujetarlo se humedecen los bordes o se untan con mantequilla. Trituramos las **galletas** y las ponemos en un bol. Añadimos la **mantequilla** derretida, mezclamos hasta que queden las galletas humedecidas, vertemos en el molde y repartimos presionando con ayuda de una cuchara contra el fondo y los bordes. Debemos evitar que queden poros para que no se filtre líquido por él. Una vez tengamos la base reservamos en el frigorífico.

**2** Primera capa de chocolate - **Chocolate Negro**: Mezclamos 200 ml de **leche** con 200 ml de **nata** y ponemos la mitad a calentar en un cazo. Mientras se calienta, en la otra mitad de la mezcla añadimos una cucharada de **azúcar** y el sobre de **cuajada**. Mezclamos y reservamos. **Cuando rompa a hervir, apagamos el fuego**, echamos el **chocolate negro** troceado y removemos hasta que se disuelva. Añadimos la mezcla que teníamos reservada y removemos hasta que disuelva bien. Quitamos el molde del frigorífico y vertemos el chocolate sobre una cuchara para evitar verterlo directamente. **Enfriamos el molde en el frigorífico un mínimo de 40 minutos, hasta que cuaje o espese.**

**3** Segunda capa de chocolate - **Chocolate con Leche**: Mezclamos 200 ml de **leche** con 200 ml de **nata** y ponemos la mitad a calentar en el mismo cazo. Mientras se calienta, en la otra mitad de la mezcla añadimos el sobre de **cuajada**. Mezclamos y reservamos. Cuando rompa a hervir, apagamos el fuego, echamos el **chocolate con leche** troceado y removemos hasta que se disuelva. Añadimos la mezcla que teníamos reservada y removemos hasta que se disuelva bien. Quitamos el molde del frigorífico, **hacemos unas rayas sobre la superficie del chocolate negro** para que cuando las capas estén frías no se muevan, y vertemos el chocolate sobre una cuchara. **Enfriamos el molde en el frigorífico hasta que cuaje esta capa de chocolate.**

**4** Tercera capa de chocolate - **Chocolate Blanco**: Hacemos los mismos pasos que el punto anterior, utilizando el **chocolate blanco**. **Enfriamos el molde en el frigorífico durante un mínimo de 5 ó 6 horas, hasta que cuaje totalmente la tarta.**

**5** Para desmoldar la tarta, quitamos el aro, separamos la tarta del papel de la base y la colocamos en la fuente en la que vamos a servir. **Decoramos** con unas fresas, unos cacahuetses chocolateados, m&m's, unos **bombones**... Esta tarta se conserva y se sirve fría. Media hora antes de servir, la sacamos del frigorífico.