

TARTA TRES CHOCOLATES

INGREDIENTES:

Para los chocolates:

250 g de chocolate negro
250 g de chocolate con leche
250 g de chocolate blanco
600 ml. de nata
600 ml. de leche
3 sobres de cuajada

Para la base:

Un paquete de galletas maria y un poco de mantequilla

PREPARACION:

- 1.- **La base:** Se trituran las galletas con la mantequilla troceada. Se vierte sobre un molde desmontable, esparciéndola muy bien por toda su base, y se mete en el horno unos minutos para que se ponga durita y crujiente.
- 2.- **Los Chocolates:** Se pone en el vaso el chocolate negro, 200 ml de leche, 200 ml de nata y un sobre de cuajada, y se programa **7 minutos, 90°, velocidad 5**. Seguidamente se vuelca sobre la base de galleta.
- 3.- A continuación se pone el chocolate con leche, 200 ml de leche, 200 ml de nata y un sobre de cuajada, todo **7 minutos, 90°, velocidad 5**, se le echa por encima al negro. Para evitar que se haga un agujero sobre la mezcla anterior, se rompe la cascada dejando caer el líquido sobre una cuchara.
- 4.- Por último, se lava el vaso y se pone el chocolate blanco, 200 ml. de leche, 200 ml. de nata y un sobre de cuajada, todo **7 minutos, 90°, velocidad 5**. Y se vierte sobre las capas anteriores.
- 5.- Y se deja cuajar, sin moverlo del sitio, luego se mete en la nevera, hasta el día siguiente

Importante: entre cada capa de chocolate, ralla la superficie de la anterior con un tenedor para que no se deslice cuando esté terminada y así se agarren bien los chocolates. Normalmente a esta tarta se le hace base, pero puedes hacer la tarta servida en copas o vasos y puedes echar directamente los chocolates.