Tarta tres chocolates

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: neniaku

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 150 g de chocolate negro
- 150 g de chocolate con leche
- 150 g de chocolate blanco
- 1 litro de nata líquida
- Medio litro de leche
- 3 sobres de cuajada
- 1 cucharada sopera de azúcar para el chocolate con leche
- 2 cucharadas soperas de azúcar para chocolate negro
- 1 paquete de galletas chiquilín
- 80 g de mantequilla
- fideos de chocolate y colores para decorar

Preparación:

Paso 1

Para hacer la base de galleta: Triturar las galletas en el vaso picador de la batidora, derretir la mantequilla y mezclar con las galletas hasta tener una pasta, forrar la base de un molde desmontable de 24cm de diámetro con papel de horno, extender por la base la pasta de galletas con mantequilla apretando con las manos o con el dorso de una cuchara y alisar bien. Reservar en la nevera para que endurezca la base de galletas.

Paso 2

Para las capas de tres chocolates: Mezclamos la nata con la leche en un bol. Para preparar la primera capa, (yo la de chocolate blanco) cogemos 500 ml. de la mezcla de nata y leche, disolvemos un sobre de cuajada en la mezcla, sin que queden grumos y la ponemos en una cazuelita al fuego junto con el chocolate blanco troceado

pero sin agregar azúcar. Removemos sin parar a fuego medio hasta que rompa a hervir, retiramos del fuego y vertemos la mezcla sobre la base de galleta. Para la capa de chocolate con leche: 500 ml. de la mezcla de nata y leche, disolvemos en esta el sobre de cuajada sin dejar grumos y ponemos al fuego con el chocolate con leche troceado y una cucharada de azúcar sin parar de remover hasta que rompa a hervir. Antes de volcar la capa de chocolate con leche sobre la de chocolate blanco, rallamos la superficie con un tenedor para que luego no se resbalen las capas. en este paso hay que tener cuidado porque la capa de chocolate blanco no estará cuajada completamente, si tenemos problemas metemos un momentito en la nevera para rallar la capa mas fácilmente. Rallamos de manera que solo sea la parte superior, sin meter mucho el tenedor. Volcamos el chocolate con leche sobre la de chocolate blanco con ayuda de un cucharón de sopa puesto del revés para ayudar a que no se mezclen los dos chocolates, cuando volquemos toda la capa de chocolate con leche no moveremos la tarta del sitio. Para hacer la capa de chocolate negro: 500 ml. de la mezcla de nata y leche, disolvemos en esta el sobre de cuajada sin dejar grumos y ponemos al fuego con el chocolate negro troceado y dos cucharadas de azúcar, removemos sin parar hasta que rompa a hervir. Antes de volcar la capa de chocolate negro sobre la de chocolate con leche, rallamos de nuevo la superficie con un tenedor, esta vez es más fácil porque la capa de chocolate con leche es más espesa y cuaja antes. Vertemos el chocolate negro otra vez con ayuda del cucharón puesto del revés para que no se mezclen las capas, dejamos enfriar sin mover el molde de su sitio y decoramos al gusto (yo con fideos de chocolate y fideos de colores).