

# Tarta tres chocolates



## Elementos del invento:

- 150 gr de chocolate negro
- 150 gr de chocolate con leche
- 150 gr de chocolate blanco
- 100 gr de azúcar
- 3 sobres de cuajada
- 750 gr de nata
- 750 gr de leche
- 3 sobres de cuajada
- 1 paquete de galletas
- 100 gr de mantequilla
- 1 chorrito de leche

## Elaboración de los elementos:

Trituramos las galletas. Derretimos la mantequilla en el microondas o al baño maría y volcamos en las galletas trituramos. Removemos y echamos un chorrito de leche, hasta que la mezcla parezca arena mojada.

Disponemos en un molde y reservamos en la nevera.

Capa de chocolate negro:

En un cazo ponemos 250 gr de nata y 50 gr de azúcar. En un recipiente

ponemos 250 gr de leche, volcamos toda menos un vaso en el cazo. En la que hemos reservado diluimos un sobre de cuajada.

Calentamos la mezcla del cazo hasta que hierva, removiendo y añadimos los 150 gr de chocolate negro, cuando se haya disuelto añadimos la mezcla de leche con cuajada. Diluimos bien removiendo hasta que vuelva a hervir y volcamos en el molde. Reservamos en el frigorífico o el congelador al menos una hora hasta que haya cuajado bien esta primera capa.

*Capa de chocolate con leche:*

En un cazo ponemos 250 gr de nata y 50 gr de azúcar. En un recipiente ponemos 250 gr de leche, volcamos toda menos un vaso en el cazo. En la que hemos reservado diluimos un sobre de cuajada.

Calentamos la mezcla del cazo hasta que hierva, removiendo y añadimos 150 gr de chocolate con leche, cuando se haya disuelto añadimos la mezcla de leche con cuajada. Diluimos bien removiendo hasta que vuelva a hervir y volcamos en el molde. Reservamos en el frigorífico o el congelador al menos una hora hasta que haya cuajado bien esta segunda capa.

*Capa de chocolate blanco:*

En un cazo ponemos 250 gr de nata (aquí ya no echamos azúcar, el chocolate blanco lleva mucha). En un recipiente ponemos 250 gr de leche, volcamos toda menos un vaso en el cazo. En la que hemos reservado diluimos un sobre de cuajada.

Calentamos la mezcla del cazo hasta que hierva, removiendo y añadimos 150 gr de chocolate blanco, cuando se haya disuelto añadimos la mezcla de leche con cuajada. Diluimos bien removiendo hasta que vuelva a hervir y volcamos en el molde. Reservamos en el frigorífico. Cuando haya cuajado decorar al gusto.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>