Tarta tres chocolates

22/07/2016



Hoy os propongo una tarta muy conocida, la famosa tarta tres chocolates. No necesita horno, **es fácil de hacer y hará las delicias de niños y mayores. Esta tarta consiste en una base de galleta y tres capas de chocolate**; puro, con leche y blanco. ¿Quién se resiste?

Ingredientes:

- **Para la base:** 1 paquete de galletas, 100 gramos de mantequilla y un chorrito de leche.
- **Para la capa de chocolate negro:** 150 gramos de chocolate negro de repostería, 250 gramos de leche (un vaso grande), 250 gramos de nata para montar, 50 gramos de azúcar y un sobre de cuajada.
- **Para la capa de chocolate con leche:** 150 gramos de chocolate con leche, 250 gramos de leche, 250 gramos de nata para montar, 50 gramos de azúcar y un sobre de cuajada.
- **Para la capa de chocolate blanco:** 150 gramos de chocolate blanco, 250 gramos de leche, 250 gramos. de nata para montar y un sobre de

cuajada. (A esta capa no se le añade azúcar, ya que el chocolate blanco es más dulce).

La leche y la nata, deben estar a temperatura ambiente.

A continuación explicaré las dos maneras de elaborarla, tradicionalmente y con Thermomix.

En primer lugar **preparamos un molde, mejor con aro desmontable**, forramos la base con papel de horno y lo pinzamos con el aro, de esta manera nos será más fácil desmoldarlo.

Elaboración tradicional

1. **Trituramos las galletas** con ayuda de una picadora hasta hacerlas polvo y le **añadimos la mantequilla derretida y el chorrito de leche**. Mezclamos bien y repartimos por el molde con ayuda de una cuchara, apretando bastante con el revés de esta para que quede prensada. **Metemos en el frigorífico.**
2. **Para el chocolate negro**: poner a **calentar en un cazo la leche, el azúcar y la nata** (dejar apartado un vaso de leche para disolver el sobre de cuajada). Cuando esté caliente **añadimos el chocolate negro troceado,** removemos con unas varillas y **cuando esté completamente derretido agregamos el vaso de leche** en el que habíamos disuelto el sobre de la cuajada. Llevar a ebullición un par de minutos **sin dejar de remover**, hasta que quede una crema homogénea. Vertemos sobre la base de galleta con un cucharón del revés para que caiga sobre este y así no rompa la base de galleta. Dejamos en la nevera.
3. **Para el chocolate con leche**: el **proceso será el mismo que el anterior**, pero utilizando chocolate con leche. Una vez tengamos preparada la crema, **sacamos el molde de la nevera y con un tenedor y de manera muy suave haremos unos surcos por encima**, así nos aseguramos de que se **adhiera bien una capa con otra**. Vertemos con mucho cuidado encima de la de chocolate negro, poniendo el cucharón del revés para que caiga sobre este y así no agujeree la capa anterior. **Metemos en la nevera.**
4. **Para el chocolate blanco**: realizamos el **mismo proceso que antes**, pero con el chocolate blanco. Recordad que **este no lleva azúcar.** Acordaos de surcar la capa anterior y echar la crema sobre el cucharón. **Dejar reposar en la nevera un mínimo de tres horas.**

Elaboración con Thermomix:

1. Echamos las **galletas en el vaso y trituramos a base de golpes de turbo**.
2. **Apartamos a un bol y mezclamos con la mantequilla que habremos derretido en el microondas** y el chorrito de leche. Mezclamos bien y **repartimos por el molde** con ayuda de una cuchara apretando bastante con el revés de esta, para que quede prensada. Metemos en el frigorífico.
3. **Para el chocolate negro**: echamos en el vaso el **chocolate troceado**, lo trituramos a base de golpes de turbo, **bajar con la espátula los restos que queden por las paredes del vaso**. Añadir la leche, la nata, el azúcar y el sobre de cuajada. **Programar 7 min. vel. 5 temperatura 90º**. Vertemos sobre la base de galleta con un cucharón del revés para que caiga sobre este y así no rompa la base de galleta. **Dejamos en la nevera.**
4. **Para el chocolate con leche**: **sin lavar el vaso,** echamos el **chocolate con leche troceado, el azúcar, la leche, la nata y la cuajada. Programamos 7 min. vel. 5 temperatura 90º**. Sacamos el molde de la nevera y con un tenedor y de manera muy suave haremos unos surcos por encima, así nos aseguramos de que se adhiera bien una capa con otra. Vertemos con mucho cuidado encima de la de chocolate negro, poniendo el cucharón del revés para que caiga sobre este y así no agujeree la capa anterior. **Metemos en la nevera.**
5. **Para el chocolate blanco**: **con el vaso limpio,** echamos **chocolate troceado, el azúcar, la leche, la nata y la cuajada. Programamos 7 min. vel. 5 temperatura 90º**. Sacamos el molde de la nevera, con el tenedor haremos los surcos, vertemos poniendo el cucharon y **dejamos reposar en la nevera un mínimo de tres horas**.

Podéis decorarla como más os guste, yo he hecho unas **flores con fondant**, pero podéis ponerle fideos o bolitas de chocolate, ahí entra en juego vuestra imaginación.

¡Espero que la disfrutéis!

