



# Tarta de tres chocolates sin horno

---

*Receta para 8 personas*

---

## INGREDIENTES

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 150 gramos Chocolate negro     | <input type="checkbox"/> 3 sobres Cuajada en polvo |
| <input type="checkbox"/> 150 gramos Chocolate con leche | <input type="checkbox"/> 150 gramos Galletas       |
| <input type="checkbox"/> 150 gramos Chocolate blanco    | <input type="checkbox"/> 40 ml Mantequilla         |
| <input type="checkbox"/> 750 ml Nata para montar        | <input type="checkbox"/> 20 ml Leche (base)        |
| <input type="checkbox"/> 750 ml Leche                   |  |
- 

## PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, tritura las galletas y mézclalas con la mantequilla que tienes que fundir en el microondas. Incorpora 20 ml de leche para formar la base. Coloca esta mezcla en el fondo de un molde desmontable y presiona bien. Refrigerera para que se endurezca.

---
2. Para la capa de chocolate negro, calienta parte de la nata con el chocolate negro hasta que se funda. Mezcla parte de la leche con la cuajada en polvo y añádela al cazo. Dale un hervor y vierte sobre la base de galleta. Deja que se temple y endurezca.

---
3. Repite el proceso con el chocolate con leche y luego con el chocolate blanco, dejando que cada capa se endurezca antes de añadir la siguiente.

---
4. Refrigerera la tarta durante al menos 6 horas para que cuaje bien.

---
5. Desmolda con cuidado y decora a tu gusto antes de servir. ¡Qué aproveche!