COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta de tres chocolates sin horno

Receta para 8 personas

Preparación: 40 min
Total: 6 h 40 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 150 gramos Chocolate negro
- [ ] 150 gramos Chocolate con leche
- [ ] 150 gramos Chocolate blanco
- [ ] 750 ml Nata para montar
- [ ] 750 ml Leche
- [ ] 3 sobres Cuajada en polvo
- [ ] 150 gramos Galletas
- [ ] 40 ml Mantequilla
- [ ] 20 ml Leche (base)

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. Refrigera 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. Refrigera 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!