

Tres chocolates

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Maya

INGREDIENTES

0

200 gr Chocolate Negro — blanco

200 gr Chocolate Negro — negro

200 gr Chocolate con leche

500 ml Nata — montada

3 hoja/s Gelatina en hojas

ELABORACIÓN

Fundir a potencia media en el micro los chocolates por separado durante aproximadamente 2 minutos, -controlando- el negro 3 min. ligar con las varillas o espátula. Cuando templen añadir con cuidado 1/3 de la nata a cada uno. Hidratar la gelatina, disolverla en un poquito de leche e incorporar a las mezclas. Colocar las capas sucesivamente pero ir enfriando en el frigorífico para no añadir la siguiente hasta haber solidificado la anterior, -con lo que se hace un poco laborioso. Dejar en el frigorífico mejor 12 horas. Espolvorear al servir con un poquito de cacao, lo he acompañado de natillas batidas con una cucharada de descafeinado soluble y unas gotitas de ron.