

Tarta tres chocolates (Thermomix)

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mami

INGREDIENTES

Base

	Leche — 1 chorrito
60 gr	Mantequilla — troceada
1 paquete/s	Galletas marías

Relleno

3 sobre/s	Cuajada
750 ml	Leche
750 ml	Nata
150 gr	Azúcar
150 gr	Chocolate blanco
150 gr	Chocolate Negro
150 gr	Chocolate con leche

ELABORACIÓN

Para la base:

Se trituran las galletas con tres pulsaciones de turbo y 30 seg. a velocidad 9. Se añade la mantequilla troceada y un chorrito de leche y se mezcla 5 minutos a 70º, velocidad 3. Se vierte sobre un molde desmontable, esparciéndola muy bien por toda su base, y se mete en el frigorífico para que se endurezca.

Relleno:

Los ingredientes y la base de galleta Se pone el chocolate negro, 75 gr. De azúcar 250 ml. De leche, 250 ml. de nata y un sobre de cuajada, todo 7 minutos, 90º, velocidad 5. Se vuelca sobre la base de galleta. Se pone el chocolate con leche, 50 gr. azúcar, 250 ml. De leche, 250 ml. de nata y un sobre de cuajada, todo 7 minutos, 90º, velocidad 5 se le hecha por encima al chocolate negro, teniendo cuidado de que al caer no haga un hoyo en la capa anterior, es bueno dejar caer sobre una cuchara para que caiga mas despacio. También es conveniente antes de echar una capa encima de la otra con un tenedor hacer estrías en la

capa que ya tenemos, para que se unan un poco y así al cuajarse que no queden las capas separadas. Se pone el chocolate blanco, 25 gr de azúcar, 250 ml. De leche, 250 ml. de nata y un sobre de cuajada, todo 7 minutos, 90°, velocidad 5, y se echa sobre la capa de chocolate con leche. Y se deja cuajar, sin moverlo del sitio, luego se mete en la nevera, hasta el día siguiente.

El corte:

MAVILLUM