

Tarta tres chocolates

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

125 gr	Chocolate Negro
150 gr	Chocolate blanco
150 gr	Chocolate con leche
6	Huevos — (2 por chocolate)
6	Claras de huevo — (2 por chocolate)
135 gr	Mantequilla — (45 gr. por chocolate)
135 gr	Nata — (45 gr. por chocolate)
4,50 cucharada/s	Azúcar — (1,5 cucharadas por chocolate)
3 hoja/s	Gelatina en hojas — de 2 gramos cada una (1 hoja por chocolate)

ELABORACIÓN

Antes de explicarles solo hacer una observación, en realidad se necesitan 12 huevos de los cuales aprovecharemos 6 yemas y nos sobran las otras seis, porque necesitamos 4 claras por chocolate.

Calentamos la nata, despacito justo hasta ebullición

Fundimos el chocolate, añadimos la nata caliente

Hidratamos la gelatina y la añadimos a la nata caliente

con un batidor mezclamos las yemas una a una, mas la mantequilla temperatura ambiente.

Montamos las claras a punto nieve con el azúcar y mezclamos con mucho cuidado a la mezcla anterior.

Ponemos en molde (para estos menesteres muchiiiiisimo mejor moldes de silicona) y al congelador.

Así cada uno de los chocolates, no mezclar el siguiente hasta que el anterior esté perfectamente congelado.

El negro tarda más en fundir que los otros dos, por esto siempre pongo de base el negro, o

sea es el último que hago para que al girar el molde quede en la base.

Nota: la receta original no lleva gelatina, pero entonces es tal la cremosidad que a los 10 minutos de sacarla del congelador empezaba a fundirse, y opte por afianzarlo un poquitito con ese pequeño aporte de gelatina.

Está realmente delicioso

MAVILLUM