

Tarta tres chocolates (Thermomix)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

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 70°, 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, 90°, 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, 90°, 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: