



# TARTA TRES CHOCOLATES

## INGREDIENTES (12 PERSONAS)

- 250 gr chocolate negro en pastilla
- 250 gr chocolate con leche en pastilla
- 250 gr chocolate blanco en pastilla
- 600 ml de leche
- 600 ml de nata
- 3 sobres de cuajada
- 1 paquete de galletas para la base
- 50 gr de mantequilla para la base

## PASOS A SEGUIR

- Machacar/picar las galletas y mezclar con la mantequilla blanda y extender sobre la base presionando bien, dejar enfriar
- En una cacerola o en el TMX mezclar y calentar el chocolate blanco + 1 sobre de cuajada + 200 ml de leche + 200 ml de nata
- Calentar 7 min sin parar de remover y verter sobre la base de galletas, enfriar mínimo 15 min
- Repetir con el chocolate con leche y verter sobre la 1ª capa, con cuidado!
- Repetir con el chocolate negro, enfriar 4 horas y decorar al gusto, desmoldar y servir

TIEMPO NECESARIO: 25 MIN+ TIEMPO DE ENFRIAR

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

SIN HORNO

