

# TARTA DE TRES CHOCOLATES

## INGREDIENTES

- Base:
  - Un paquete de galletas.
  - Una cucharada de mantequilla derretida
- Capa Negra:
  - 250 g de chocolate negro para postres.
  - Un sobre de cuajada
  - 200ml de leche
  - 200ml de nata
- Capa Marrón:
  - 250 g de chocolate con leche.
  - Un sobre de cuajada
  - 200ml de leche
  - 200ml de nata
- Capa Blanca:
  - 250 g de chocolate blanco.
  - Un sobre de cuajada
  - 200ml de leche
  - 200ml de nata

## ELABORACIÓN

1. En primer lugar se prepara la base: Se trituran las galletas con la mantequilla troceada. Se vierte sobre un molde desmontable, esparciéndola muy bien por toda su base, y se mete en el horno unos minutos para que se ponga durita y crujiente.
2. Se pone la leche y la nata a calentar, se añade el chocolate negro troceado y cuando está disuelto se añade la cuajada... se deja a fuego suave moviendo sin parar durante 7 minutos, procurando que no hierva. Seguidamente se vuelca sobre la base de galleta.
3. A continuación se hace lo mismo con el chocolate con leche y se echa por encima al negro. Para evitar que se haga un agujero sobre la mezcla anterior, se rompe la cascada dejando caer el líquido sobre una cuchara.
4. Y después se hace lo mismo con el chocolate blanco...