



<https://www.mepillasquisando.com>



1138 - TARTA TRES CHOCOLATES MERCEDES



INGREDIENTES

150 gr. de Chocolate negro.	750 ml de Leche.
150 gr. de Chocolate con leche.	3 sobres de Cuajada.
150 gr. de Chocolate blanco.	200 gr. de galletas María.
100 gr. de Azúcar.	100 gr. de Mantequilla.
750 ml. de Nata para montar.	

ELABORACIÓN:

Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla derretida. En un molde desmontable, forramos toda la base con la pasta conseguida. Guardamos en el frigorífico. Ponemos a hervir 250 ml. de nata, con 250 ml. de leche y 50 gr. de azúcar. Incorporamos el chocolate negro y derretimos. Añadimos el sobre de cuajada y removemos hasta que hierva durante 2 o 3 minutos. Atemperamos y vertemos con cuidado en el molde. Metemos en el frigorífico para que se cuaje y preparamos la siguiente capa. Para hacer la capa de chocolate con leche. Procedemos igual que en la primera capa. Sacamos el molde del frigorífico, verificando que esté bien cuajada la primera capa, la rallamos con un tenedor y vertemos el chocolate con leche con mucho cuidado sobre una cuchara para que no se mezcle con la primera. Metemos nuevamente en el frigorífico. Procedemos con la tercera y última capa. Esta también igual que las anteriores, salvo que la de chocolate blanco no tiene azúcar. Metemos en el frigorífico y dejamos cuajar al menos 24 horas. NOTA: El orden de las capas es indiferente lo bonito es que el chocolate blanco quede en medio. Decoramos o no, según el gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>