

# Tarta tres chocolates

Esta tarta es muy conocida, pero no me resisto a ponerla, porque es un placer.

Fácil, muy suave, y nada empalagosa, admite hacerla casi sin azúcar, y si tenéis una celebración, como se hace el día anterior, te olvidas del postre y cuando la sacas... tan deliciosa... ¡Triunfo total!

Os indico la preparación de la manera tradicional y con Thermomix. Al final os hago unas sugerencias válidas para las dos maneras.

## Receta

### Ingredientes

150 grs. de chocolate negro  
150 grs. de chocolate con leche  
150 grs. de chocolate blanco  
100 grs. de azúcar  
750 ml. de nata  
750 ml. de leche  
3 sobres de cuajada  
1 paquete de galletas María  
Mantequilla

Nos pondremos a preparar la tarta en un sitio totalmente horizontal donde podamos dejarla reposar hasta que cuaje bien. ¿Listos?

### Preparación tradicional

1. Para preparar la base:

- ✗ Triturar las galletas María y mezclarlas con la mantequilla derretida.
- ✗ Forrar un molde desmontable con la mezcla.

2. Para preparar la tarta:

- ✗ Separar una taza de leche y disolver en ella el sobre de cuajada.
- ✗ Poner a hervir 250 ml de nata, con el resto de la leche y 50 grs. de azúcar.
- ✗ Unir el chocolate negro y remover hasta que derrita.
- ✗ Añadir la cuajada disuelta y remover hasta que hierva durante 2 ó 3 minutos.
- ✗ Verter en el molde encima de la base de galletas.

Para la siguiente capa:

- ✗ Separar una taza de leche y disolver en ella el sobre de cuajada.
- ✗ Poner a hervir 250 ml de nata, con el resto de la leche y 50 grs. de azúcar.
- ✗ Unir el chocolate con leche y remover hasta que derrita.
- ✗ Añadir la cuajada disuelta y remover hasta que hierva durante 2 ó 3 minutos.
- ✗ Verter sobre la capa anterior.

Para la capa de chocolate blanco:

- ✘ Separar una taza de leche y disolver en ella el sobre de cuajada.
- ✘ Poner a hervir 250 ml de nata, con el resto de la leche, ya sin azúcar
- ✘ Unir el chocolate blanco y remover hasta que derrita.
- ✘ Añadir la cuajada disuelta y remover hasta que hierva durante 2 ó 3 minutos.
- ✘ Verter sobre la capa anterior.

### Preparación en Thermomix

#### 1. Para preparar la base:

- ✘ Triturar las galletas con tres pulsaciones de turbo y 30 seg. a velocidad 9.
- ✘ Añadir la mantequilla troceada 60 g. y un chorrito de leche. Mezclar 5 minutos a 70° velocidad 3.
- ✘ Verter sobre un molde desmontable, esparciéndola muy bien por toda su base, y meter en el frigorífico para que se endurezca. Con la mano aplastar bien la masa, para que quede lo más regular posible.

#### 2. Para preparar la tarta:

- ✘ Ponemos el chocolate negro, 50 grs. de azúcar, 250 ml. de leche, 250 ml. de nata y un sobre de cuajada. Mezclar 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 5.
- ✘ Volcar sobre la base de galleta.
- ✘ Poner 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.
- ✘ Volcar sobre la capa anterior de chocolate negro.
- ✘ Poner el chocolate blanco, 250 ml. de leche, 250 ml. de nata y un sobre de cuajada, todo 7 minutos, 90°, velocidad 5. ¡Ojo! Este chocolate ya no lleva azúcar, porque de por sí es ya bastante dulce.
- ✘ Volcar sobre la capa anterior de chocolate con leche.
- ✘ Dejar cuajar, sin moverlo del sitio. Luego, meter en la nevera, hasta el día siguiente.

#### Sugerencias:

- ✘ Lo ideal es hacer la tarta de un día para otro.
- ✘ No hay que dejar enfriar entre capa y capa. El tiempo transcurrido en la preparación de la siguiente es suficiente para que la de abajo haya cuajado ligeramente, de forma que no patine la siguiente capa.
- ✘ Hay que verter la segunda y la tercera capa poniendo una cuchara debajo del chorro y moviéndola alrededor a la vez que vas echando el chocolate, para que caiga con suavidad y no estropee la capa de abajo.
- ✘ Para sacar mejor la tarta de su molde, yo la meto en el congelador un cuarto de hora antes y al quitar el aro con cuidado queda perfecta.
- ✘ El vaso de la Thermomix se aprovecha para preparar los dos primeros chocolates, pero para la preparación de la capa de chocolate blanco, es mejor lavar el vaso para que nos quede perfecto de color.
- ✘ Si quedara alguna burbuja, no explotarla: se estropea la capa, y te da una rabia...

Para los adornos utilicé unas hojas de chocolate que me encanta hacer, y para otra ocasión con un cartón ondulado que tenía por casa, le di una capa de chocolate negro para fundir, lo deje reposar, al rato le di otra capa y cuando pasaron dos horas, lo desmoldé y con un cuchillo corté unas tiras para hacer una rejilla.