

Ingredientes

- 150 g de chocolate negro
- 150 g de chocolate con leche
- 150 g de chocolate blanco
- 150 g de azúcar
- 750 ml de nata para montar
- 750 ml de leche
- 3 sobres de cuajada
- 1 paquete de galletas
- 70 g de mantequilla

Preparación:

El primer paso será, preparar la base. Para ello, trituramos las galletas con tres pulsaciones de turbo durante 30 segundos a velocidad 9. En este momento, añadimos la mantequilla que deberá estar a temperatura ambiente para poder mezclar mejor. Lo mezclamos 2 minutos a 70º y velocidad 3. A continuación cogeremos un molde desmontable y vertemos la galleta triturada sobre la base del molde, esparciéndolo bien por toda ella. Introducimos el molde en el frigorífico durante veinte o veinticinco minutos para que se quede la galleta dura.

Mientras tanto, preparamos el contenido de la tarta. Vertemos en la Thermomix 150 gramos de chocolate negro y lo trituramos dándole unos golpes hasta pulverizar, esto facilitará la emulsión, añadimos 75 gramos de azúcar, 250 ml de leche, 250 ml de nata y un sobre de cuajada y programamos 7 minutos, 90º, velocidad 5.

Sacamos el molde del frigorífico y vertemos sobre la base de galleta esta primera capa de chocolate negro **(mi truco es verter el chocolate poniendo un cucharón grande y verter el chocolate ahí y de ahí que vaya cayendo poco a poco encima de la galleta)**. Esperamos unos minutos 10 m y lo metemos en la nevera para que enfríe la capa superior.

A continuación, preparamos la segunda capa: la de chocolate con leche de igual forma que la anterior y sin lavar la máquina. Trituramos 150gr de chocolate con leche dándole golpes hasta pulverizarlo, añadimos 50 gr de azúcar, 250 ml de leche, 250 ml de nata y un sobre de cuajada. Al igual que antes programamos 7 m, 90º, velocidad 5. Cuando quede aproximadamente 1 y medio, sacamos de la nevera la tarta y con un tenedor rayamos la superficie de chocolate, esto facilitará que la otra capa de chocolate que una mejor y que al partirla, las capas no se separen.

Una vez realizado este proceso echamos esta capa de chocolate con leche por encima de la de chocolate negro, muy despacio y repartiéndola bien por toda la capa anterior **(para ello**

utilizaremos nuevamente el cucharón). Dejamos que repose otros 10 m y la metemos en el frigorífico.

Ya sólo nos queda la última y para esta capa si es necesario lavar bien la máquina y el cucharón, para que no queden resto de chocolate negro. Como hemos hecho en las dos capas anteriores, pulverizamos el chocolate, esta vez blanco 150 gr, 250 ml de leche, 250 ml de nata y un sobre de cuajada. Si os dais cuenta esta capa no lleva azúcar, pues el chocolate blanco ya es demasiado dulce y programamos 7 m, 90º, velocidad 5. Sacamos de la nevera la tarta, rayamos la superficie con el tenedor y vertemos sobre la capa anterior ayudándonos con el cucharón y dejamos enfriar a temperatura ambiente unos 10 m e introducimos la tarta en la nevera. Esta es una tarta que está más buena de un día para otro, ya que los chocolates se compactan más.

Pasado el tiempo, desmoldamos la tarta de 3 chocolates con mucho cuidado y la decoramos a nuestro gusto: con virutas de chocolate, con chocolate rallado en la misma Thermomix, con sirope de chocolate o frutas, nata, fruta, yo como veis, la he decorado de cumpleaños ya que mi fue la que le hice a mi hija María por su 13 cumpleaños.

Es una receta más elaborada, pero fácil de preparar, sólo hay que tener un poco más de tiempo.

Espero que os guste.