

VELOCIDAD CUCHARA[®]

El primer blog de recetas para Thermomix[®] · www.velocidadcuchara.com

Tarta tres chocolates

Preparación

20 min

Cocción

21 min

Tiempo total

41 min

Receta de Tarta tres chocolates con Thermomix, una suave tarta que gusta a pequeños y mayores. Para comerse algo tan dulce no se necesita mucho, entra sola.

Autor: Rosa Ardá

Tipo de receta: Tartas, Postres

Cocina: Española

Raciones: 6



Ingredientes

○ Para la base de galleta (opcional):

- 200 g de galletas María
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente

○ **Para la capa de chocolate negro:** 200 g de chocolate negro, 200 g de nata con 35%MG, 200 g de leche, 1 sobre de cuajada.

○ **Para la capa de chocolate con leche:** 200 g de chocolate con leche, 200 g de nata con 35%MG, 200 g de leche, 1 sobre de cuajada.

○ **Para la capa de chocolate blanco:** 200 g de chocolate blanco, 200 g de nata con 35%MG, 200 g de leche, 1 sobre de cuajada.

Pasos a seguir

1. Para la base de galleta: Pon en el vaso las galletas y tritúralas **5 segundos en velocidad 8**. Agrega la mantequilla a temperatura ambiente y **mezcla todo 5 segundos en velocidad 5**. Pon esta mezcla en un molde desmoldable y aplástalas ligeramente para preparar la base con la ayuda del cubilete o de una cuchara. *Es recomendable poner papel de horno o silpaf en la base para que luego sea más fácil desmoldarla.* También puedes hornear la galleta unos minutos para que la base quede durita y crujiente.
2. **Para las capas de chocolate negro:** pon en el en vaso el chocolate y **trocea 5 segundos**

- en velocidad 7.** Añade los 200 g de leche, 200 g de nata y el sobre de cuajada y **programa 7 minutos, 90°, velocidad 4.** Vierte sobre la base de galleta y deja que cuaje antes de poner la siguiente capa encima. Una vez más durita, raya con un tenedor para que la siguiente capa no se deslice. Lava el vaso.
3. **Para la capa de chocolate con leche:** pon el en vaso el chocolate y **trocea 5 segundos en velocidad 7.** Añade los 200 g de leche, 200 g de nata y el sobre de cuajada y programa **7 minutos, 90°, velocidad 4.** Vierte sobre la capa anterior un poco rayada para que las capas no resbalen al desmoldar. Lava el vaso
 4. **Para la capa de chocolate blanco:** pon el en vaso el chocolate y **trocea 5 segundos en velocidad 7.** Añade los 200 g de leche, 200 g de nata y el sobre de cuajada y programa **7 minutos, 90°, velocidad 4.** Vierte sobre la capa anterior un poco rayada y deja enfriar totalmente en la nevera para que cuajen todas las capas. Que repose al menos 4 horas o hasta el día siguiente.