

TARTA DE TRES CHOCOLATES

TARTA DE TRES CHOCOLATES



Como toda clasificación en este mundo , los postres dan lugar a amplias listas o índices según los gustos particulares de cada uno. Si tuviésemos que clasificar la tarta que hoy os traigo por ejemplo, pertenecería sin duda a la lista de «Amantes del chocolate´´. ¿Por qué? Porque combina perfectamente los tres tipos de chocolates que tenemos, el blanco , el chocolate con leche y el negro. Si no tenemos claro de que chocolate hacer una tarta aquí podemos experimentar con todos a la vez. Éste dulce ha sido sin duda uno de los mayores golpes de gobierno en el reinado del chocolate. Un agujero del espacio en el que todo comensal cae tarde o temprano.

Ahora mi duda es... ¿Es una tarta relativamente moderna o es todo un clásico? E ahí la cuestión... Yo diría que es todo un clásico ya dentro

de estos tiempos modernos. Cada vez más público se lanza a probar la receta, distribuida por blogs, webs, redes sociales , extendida ya por todos los confines...¿Y por qué triunfa tanto?. Quizás porque es una tarta explosivamente rica, a lo mejor porque es muy sencilla de hacer, siempre se siguen las mismas directrices en el proceso de elaboración, también puede ser por que no requiere de horno y apenas lleva tiempo de preparación... Por estas y otras muchas razones se ha convertido en los últimos tiempos en una de las tartas más demandadas en las comidas familiares, celebraciones, etc.

¿Aún no la habéis probado? ¿no? No puede ser. Entonces vamos a ver como elaborar este dulce de la forma más sencilla , tanto tradicional como con nuestro robot de cocina favorito, la thermomix. No perdáis detalle...



INGREDIENTES

Para la base:

- 250 g de galletas tipo Maria
- 90 g de mantequilla.

Para el relleno:

- 750 ml de leche entera.
- 750 ml de nata para montar.
- 120 g de azúcar.
- 150 g de chocolate negro.
- 150 g de chocolate blanco.
- 150 g de chocolate con leche.
- 3 sobres de cuajada.

Decoración:

- Bolitas de chocolate, lacasitos, fresas, figuras , etc...

DE FORMA TRADICIONAL

ELABORACIÓN

La tarta de tres chocolates está formada por dos partes distinguidas, una base de galleta y un relleno de tres capas de chocolate diferente. Vamos a comenzar elaborando la base de galleta.

Base de galleta:

1. Lo que vamos a hacer en primer lugar es reducir la galletas. Si tenemos molinillo las trituramos finitas hasta que queden como arenosas, y sino lo tenemos las extendemos encima de una mesa de trabajo y pasamos el rodillo de amasar varias veces por encima de ellas hasta que queden bien reducidas.
2. Introducimos la mantequilla en el microondas y la fundimos. Acto seguido la mezclamos con la harina de galleta hasta que ésta quede humedecida por todos lados.
3. Utilizaremos un molde estandar de 8 raciones o similar para hacer la tarta. Extendemos dentro del molde la mezcla y alisamos la base con una cuchara hasta que quede bien extendida y nivelada por todos lados. Introducimos el molde en nevera mientras que hacemos la primera capa.

Relleno:

1. Vamos a comenzar elaborando la primera capa de chocolate, en este caso utilizaremos el negro. Cogemos un cazo e introducimos en el 250 ml de la leche, 250 ml de la nata, el chocolate negro, 80 g del azúcar y un sobre de cuajada.
2. Ponemos el cazo a ebullición a fuego intermedio y vamos removiendo con una varilla poco a poco. Una vez que la mezcla rompa a hervir esperamos un minuto y retiramos del fuego. Vertemos el contenido sobre la base de galleta de la tarta.
3. Ahora que tenemos la primera capa es necesario esperar a que enfríe un poco para comenzar con la segunda, puesto que sino se nos podrían mezclar. Yo suelo esperar hora y media entre una y otra capa.
4. Una vez pasado este tiempo repetimos el mismo proceso de la primera capa, solo que sustituyendo el chocolate negro por el de con leche y en vez de 80 g de azúcar en este caso añadiremos 40 g. Una vez que tenemos los 250 ml de nata, los 250 ml de leche, el chocolate con leche, los 40 g de azúcar y el sobre de cuajada dentro de un cazo limpio volvemos a llevarlo a ebullición revolviendo con la varilla poco a poco. Una vez que rompa a hervir vertemos esta segunda capa sobre la anterior. Volvemos a dejar que enfríe para comenzar con la tercera.
5. Pasado el tiempo oportuno repetimos el mismo proceso anterior dentro de un cazo, solo que ésta vez utilizaremos el chocolate blanco y no añadiremos nada de azúcar. Introducimos los 250 ml de leche, los 250 ml de nata, el chocolate blanco y un sobre de cuajada. Llevamos a ebullición y una vez que rompa a hervir vertemos la mezcla sobre la segunda capa.

Una vez que tenemos fría la tarta en nevera podemos proceder a desmoldarla y decorarla al gusto de cada uno. En este caso yo la he adornado con unas bolitas de chocolate, pero se pueden poner motivos varios, lacasitos, fresas, adornos de chocolate, etc...

Consejo a aplicar entre capa y capa. Puede ocurrirnos alguna vez, que a la hora de cortar y servir la tarta las capas resbalen y se muevan unas sobre otras. Esto me sucedió por ejemplo el otro día al darles

mucho meneo por ir de viaje en coche. No es que se convierta en un estropicio pero para fijar bien una sobre otra recomiendo que antes de poner la sucesiva capa rallemos un poco la que ya esta cuajada con un tenedor haciendo lineas para que la siguiente se adapte mejor.

CON THERMOMIX

A la hora de hacer esta tarta la thermomix nos es muy útil puesto que nos ayuda a hacer todas las secciones que la componen, tanto la base de galleta como cada una de las capas.

ELABORACIÓN

Para la base de galleta:

1. Introducimos las galletas en el vaso de la thermomix y a base de golpes de turbo las vamos reduciendo a harina.
2. Añadimos la mantequilla en pomada y mezclamos 10 segundos a velocidad 10.
3. Cogemos un molde estándar de ocho raciones aproximadamente e introducimos la mezcla sobre la base del molde. Vamos alisando con una cuchara de manera que nos vaya quedando uniforme y nivelado. Dejamos enfriar mientras hacemos la primera capa de chocolate.

Para la primera capa de chocolate negro:

1. Introducimos en el vaso de la thermo los 150 g de chocolate negro troceados, 250 ml de leche entera, 250 ml de nata para montar, un sobre de cuajada y 80 gramos de azúcar.
2. Programamos 7 minutos a 90º en velocidad 5. Pasado este tiempo volcamos la mezcla sobre la base de galleta y dejamos enfriar una hora y media en nevera.

Para la segunda capa de chocolate con leche:

1. Una vez que nos ha cuajado la primera capa de la tarta vamos a rallarla en primer lugar con un tenedor por encima para que al verter la segunda capa agarre mejor.
2. Introducimos en la thermo los 150 g de chocolate de con leche

partidos en trozos, 250 ml de leche entera, 250 ml de nata para montar, 40 g de azúcar y un sobre de cuajada.

3. Programamos 7 minutos a 90º en velocidad 5. Una vez pasado el tiempo vertemos la mezcla sobre la primera capa de la tarta y dejamos enfriar otra hora y media en nevera.

Para la tercera capa de chocolate blanco:

1. Una vez que tenemos cuajada la segunda capa volvemos a rallar con un tenedor la superficie para mejorar la adaptación.
2. Introducimos en la thermo los 150 g de chocolate blanco, 250 ml de leche entera, 250 ml de nata para montar y un sobre de cuajada. Esta vez no añadiremos azúcar.
3. Programamos de nuevo 7 minutos a 90º en velocidad 5. Una vez pasado el tiempo vertemos la mezcla sobre la segunda capa de la tarta y dejamos enfriar en nevera.

Decoración:

Una vez que desmoldamos la tarta podemos adornarla por la superficie como mejor nos parezca. En este caso yo he utilizado bolitas de chocolate, pero se pueden usar fresas, lacasitos, fideos o figuras de chocolate, lo que más nos apetezca.

Como habéis visto este postre no tiene mucha complicación, es muy sencillo de elaborar y el resultado nunca suele defraudar. Animaros a probar, ahora ya no tenéis excusa...

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>