

# Tarta Tres Chocolates

## Ingredientes:

Para la base:

- 1 paquete de galletas digestive
- 60 gr de mantequilla
- Opcional un toque de canela y/o licor

- 150 gr de chocolate negro
- 150 gr de chocolate con leche
- 150 gr de chocolate blanco
- 150 gr de azúcar
- 750 ml de nata para montar
- 750 ml de leche
- 3 sobres de cuajada



## Preparación :

### Primer paso:

- Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida y los ingredientes opcionales.
- En un molde que sea desmontable, con ayuda de una espátula, forramos toda la base.
- Metemos en el frigorífico mientras preparamos la primera mezcla.

### Segundo paso:

Dividir los ingredientes en tres partes iguales.

### **Tercer paso:**

- Poner a hervir en un cazo el chocolate negro con el azúcar, la nata y la leche con la cuajada disuelta en ella previamente.
- Tras unos minutos en los que se habrá derretido el chocolate y mezclado todo bien, verter con cuidado en el molde encima de la base de galletas.
- Meter en el frigo con cuidado para que se cuaje un poco mientras preparamos la siguiente capa.

### **Cuarto paso:**

- Repetir el paso anterior pero con el chocolate de leche.
- Verter sobre la capa anterior, la cual hemos rallado con un tenedor.

### **Quinto paso:**

- Repetir el paso anterior, esta vez con el chocolate blanco.
- Verter sobre la capa anterior, la cual hemos rallado con un tenedor.
- Meter en el frigorífico y dejar cuajar al menos 24 horas.

Una vez que han pasado estas 24 horas, desmoldamos con cuidado y adornamos a nuestro gusto.

