

Tarta de 2 chocolates



Ingredientes:

Galletas picadas

Mantequilla

Leche

150 gr de cada chocolate (blanco y con leche)

200 ml de nata de montar

200 ml de leche

1 sobre de cuajada disuelto en 100 ml de leche de los 200 dicho anteriormente

Preparación:

Para la base de galletas:

Triturar las galletas en la picadora hasta hacerlas polvo, en un vaso o bol pequeño derretir la mantequilla, echar la leche sobre la mantequilla y disolverla bien.

Verter la mezcla en las galletas poco a poco, cuando esto esté echo, meter en la nevera o en el congelador para que se quede duro.

Para las capas de chocolate:

Verter los 200 ml de nata en un cazo y 100 ml de leche, mientras en un vaso, deshacer el sobre de cuajada con 100 ml de leche, todo hay que moverlo bien con las varillas para que no se pegue.

Añadimos los cuadrados de chocolate y vamos removiendo bien removidos, y vertemos

Tarta de 2 chocolates

poco a poco la mezcla del vaso, removemos un poco más y sacamos el molde con la base de la nevera o del congelador y ponemos una cuchara boca abajo para que no caiga directamente el chocolate en la galleta y no haga agujeros. Después hacemos lo mismo con el otro chocolate.

Para decorar podemos echar cacao en polvo pasado por un colador o ponerle cachitos de los mismos chocolates, podemos rallar el chocolate o como queráis decorar.