

Tarta *3 chocolates*

- *en copa* -



Dedicación : 30 minutos

Enfriado: 1 hora x capa

Cantidad : 8-10 personas

Ingredientes:

- 3 sobres gelatina neutra de 10 g c/uno o 18 hojas gelatina o 6 g agar agar
- 1 Litro y medio leche desnatada o semi
- 120 g chocolate negro de 70% de cacao
- 120 g de chocolate con leche
- 120 g de chocolate blanco
- 60 g azúcar =4 cucharadas
- 100 ml de café sólo

Vamos a preparar 3 capas de chocolate que llevan los mismos ingredientes y preparación, sólo cambia el tipo de chocolate. Cada capa lleva: un sobre de gelatina en polvo, medio litro de leche, 120 g de chocolate (el que nos toque según la capa que hagamos) y si queremos 40 g de azúcar para los chocolates negro y con leche.



- 1 COMO HACER CADA CAPA de chocolate:** Comenzamos con medio litro de **leche** al que **retiramos un poco** (unos 100 ml) a un **vaso en el que disolvemos la gelatina**. Ponemos en un cazo al fuego la leche que está sola, cuando hierva apagamos el fuego y añadimos el **CHOCOLATE NEGRO** troceado, removemos hasta que se funda. Luego removemos bien la mezcla de gelatina con la leche fría y vertemos en el cazo de la leche chocolateada. Si nos gusta añadimos una cucharada de **azúcar**. Removemos bien y vertemos en los moldes. Tendremos cuidado al verter para que no salpique. Los **dejamos enfriar en el refrigerador** hasta que cuaje, **unos 30 minutos** según el grosor de la capa.
- 2** Mientras enfria y cuaja la capa de chocolate negro, **hacemos lo mismo con el CHOCOLATE CON LECHE**. Luego dejamos **reposar** unos 10 minutos para que pierda calor y lo echamos encima de la capa anterior. Para que no se mezclen las capas vertemos el contenido lentamente sobre una cuchara de madera, que ayudará a enfriarlo un poco más y que no salpique. Ponemos en el refrigerador hasta que cuaje y una vez cuajado **hacemos lo mismo con el CHOCOLATE BLANCO**, teniendo en cuenta que **esta capa no lleva azúcar**.
- 3 Dejamos enfriar unas horas en la nevera** para que coja consistencia. También podemos añadir una fina capa de decoración con **gelatina de café** o **chocolate negro fundido**. Otras opciones de decoración serían con chocolate rallado de otro color, conguitos, fideos de chocolate, M's and M's