



Consejo del chef

Por último, decorar con cacao en polvo y virutas de chocolate por encima.

Raciones para 8

20 gr Avellanas
20 gr Almendras
40 gr Copos de avena
60 gr Harina
55 gr Crema de cacahuete
1 cdita Canela molida
30 gr Miel
50 gr Mantequilla derretida
200 ml Leche
1 sobre Cuajada en polvo
150 gr Chocolate negro 80%
200 ml Nata para montar
200 ml Leche
1 sobre Cuajada en polvo
150 gr Chocolate con leche
200 ml Nata para montar
200 ml Leche
1 sobre Cuajada en polvo
150 gr Chocolate blanco
200 ml Nata para montar
Cacao en polvo
Virutas de chocolate

- 1** Triturar los frutos secos a cuchillo y mezclarlos con el resto de ingredientes en un bol. Utilizar el plato tostador del microondas y el microondas para cocinar el crumble durante 3 minutos y medio a máxima potencia.
- 2** Pasado ese tiempo, añadir la miel, la mantequilla derretida, mezclar hasta tener una mezcla homogénea y extender sobre la base de un molde de tarta desmoldable, cubierta con papel de hornear. Enfriar.
- 3** Disolver la cuajada en la leche en frío en un cazo y llevar a ebullición mezclando de vez en cuando. En otro cazo aparte, fundir el chocolate utilizando la función Derretir de la placa de inducción.
- 4** Cuando haya hervido la leche, haya espesado y el chocolate esté fundido, bajar el fuego. Añadir la nata a la mezcla de la leche, después el chocolate y batir todo bien.
- 5** Una vez fría la base de galleta, añadir la primera capa de chocolate negro, y meter inmediatamente en la nevera. Esto hará que solidifique y no se mezcle con la capa siguiente.
- 6** Repetir el mismo proceso con el resto de las capas de chocolate: chocolate con leche y chocolate blanco.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-tres-chocolates/>

