Tarta 3 chocolates, fácil al micro y frigo



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/