Tarta fácil de chocolate y galleta sin horno

Raciones para 6

- ❏ 240 g
Galletas tipo María
- ❏ 110 g
Mantequilla a temperatura ambiente
- ❏ 250 g
Chocolate negro para postres
- ❏ 900 ml
Leche entera
- ❏ 50 ml
Café espresso
- ❏ 2 sobres
Cuajada en polvo
- ❏ 50 g
Azúcar
- ❏ 50 g
Nueces picadas
- ❏ 1 puñado
Virutas de chocolate

1. Tritura las galletas y mezcla con la mantequilla a temperatura ambiente o, incluso mejor, ligeramente fundida hasta obtener una masa homogénea.

2. Cubre la base y laterales de un molde desmoldable de 25 cm, aplastar bien para compactar, y guardar en la nevera o congelador para que endurezca.

3. Para el relleno de la tarta de chocolate, calienta a fuego suave la leche, el café, el azúcar, los dos sobres de cuajada en polvo y el chocolate, previamente troceado. Remover con unas varillas mientras la mezcla toma temperatura y el chocolate se funde.

4. Cuando la mezcla del relleno de la tarta esté cremosa, vierte con cuidado sobre la base de galletas y dejar enfriar antes de meterlo al frigorífico. Una vez dentro, deja cuajar un mínimo de cuatro horas, mejor sí es toda la noche.

5. Desmolda la tarta de chocolate y galleta en el momento de servir y decora el borde superior con nueces picadas, chocolate en virutas o al gusto.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-facil-de-chocolate-y-galleta-sin-horno/