

TARTA DE CHOCOLATE (con Thermomix)

Ingredientes:

- 1 paquetes de galletas Digestive
- 1 litros de nata
- 1/5 litro de leche
- 150 gr. de chocolate negro
- 150 gr. de chocolate con leche
- 150 gr. de chocolate blanco
- 50 gr. paquete de mantequilla
- 3 sobres de cuajada Royal

Preparación

Mezcla la nata con la leche y lo repartes en tres porciones de medio litro cada una. Reserva.

Para la base de galletas tritura las galletas 5 seg. en vel. 10. Añade la mantequilla y lo vuelves a triturar unos segundos más a la misma velocidad. Vuelca en un molde de 26 cm. y aplana con la mano hasta cubrir el fondo. Reserva en la nevera.

Pon el chocolate negro en el vaso y rómpelo con el turbo.

Añade el medio litro de la nata y la leche que teníamos reservado, 100 gr. de azúcar y 1 sobre de cuajada y programa 7 min. temp. 90° y vel. 5.

Vuelca sobre la galleta y lo dejas enfriar para hacer la siguiente capa.

Haz lo mismo con otro medio litro reservado, 100 gr. de azúcar, el chocolate con leche y otro sobre de cuajada. Vuelca con cuidado sobre la capa de chocolate negro ya cuajada. Deja enfriar para cuajar.

La capa de chocolate blanco la haces exactamente igual con el resto de los ingredientes y vierte sobre la capa de chocolate negro muy despacito para evitar que haga agujeros.

Deja enfriar la tarta en la nevera y adorna con virutas de chocolate con leche que puedes hacer con un pelapatatas.

Puedes congelarla si quieres, y cuando la vayas a necesitar la sacas del congelador, la desmoldas y adornas a tu gusto y dejas descongelar en la nevera.

Es una tarta muy vistosa y muy rica.

NOTA IMPORTANTE: no dejes que se ponga dura una capa antes de poner la otra, porque si no no se pegan. La capa de abajo ha de estar cuajada pero pegajosa aún. Echar la capa de arriba con cuidado, despacito para que no haga agujero en la de abajo.

Nunca dejes enfriar la mezcla en el vaso del Thermomix porque al enfriarse el chocolate forma grumos.

Es una tarta muy dulzona, . Para aligerarla puedes reducir a la mitad el azúcar poniendo solo 50 gr. en cada capa, quitarlo del todo o reducirlo o quitarlo solo en la de chocolate blanco.

Yo la hago sin azúcar-

BIZCOCHO

Ingredientes:

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cucharadas de azúcar
- Cáscara rallada de 1 limón o de mandarina
- 1 vaso y medio de leche
- 2 vasos y medio de harina
- 1 sobre de levadura

Explicación:

Precalentar el horno a 180°C

Mezclar bien el aceite con el azúcar y la cáscara de limón

Incorporar la leche y por último la harina tamizada junto con la levadura

Engrasar un molde para horno y espolvorearlo con harina

Verter en el molde la mezcla e introducirlo en el horno sobre la 2ª altura

Dejar en el horno durante 20 o 25 minutos a 180°C sin abrir el horno

Pinchar para comprobar que está bien hecho.

GALLETAS

Ingredientes:

- 100 gr. de mantequilla
- 250 gr. de harina
- 50 gr. de azúcar
- 3 cucharadas soperas de agua
- Ralladura de una naranja o mandarina
- Moldes cortapastas de formas divertidas.

Explicación:

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente hasta que se forme una masa que se despegue del recipiente

Formar una bola y dejar reposar la masa 15 minutos

Precalentar el horno a 180 °C

Formar las galletas utilizando moldes de formas divertidas y hornear de 10 a 15 minutos o hasta que se doren