

Tarta 3 chocolates



Ingredientes

- 100grs chocolate blanco
- 100grs chocolate con leche
- 100grs chocolate negro
- ¼ nata de cocinar
- 1 sobre de cuajada
- bizcocho en capas
- café

Preparación

Deshacer los chocolates, con la nata y la cuajada en un recipiente a fuego lento hasta que se mezcle todo bien.

Mojar el bizcocho en café y poner en un molde una capa de bizcocho y otra de chocolate alternativamente.

Para adornarlo se pueden coger una hojas de planta bien lavadas. Se les pinta el envés con chocolate y se ponen en el congelador para que endurezca el chocolate. Se repite la operación y después se retiran las hojas, quedando otras tantas idénticas de chocolate, que se colocan sobre la tarta..