

TARTA A LOS TRES CHOCOLATES

INGREDIENTES

300 g de nata para cocinar o 2 latitas de nata la lechera

300 g de chocolate de postre Nestlé.

300 g de chocolate con leche Nestlé

3 claras de huevo con un pellizco de sal y unas gotas de limón

300 g aproximadamente de mermelada de naranja con piel

100 g de cointreau

16 ó 18 bizcochos de soletilla

1 molde alto desmontable de 22cm. de diámetro

Para decorar:

24 lenguas de gato

75 g (1 tableta de chocolate blanco Milkybar para hacer virutas)

Una cinta roja para rodear la tarta y hacer un lazo

PREPARACION:

Con el vaso, las cuchillas y la mariposa muy limpios, monte las claras colocando la mariposa en las cuchillas y echando en el vaso las mismas junto con la sal y el limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. A continuación, baje a velocidad 1 e incorpore la mermelada a través del bocal. Retire la mariposa y termine de envolver con la espátula. Saque y reserve en un recipiente alto.

Sin lavar el vaso eche la nata y programe 4 minutos, 100°, velocidad 2. Incorpore los dos chocolates, el negro y el de leche, troceados y mezcle en velocidad 1 hasta que quede todo bien homogéneo. Al final mezcle unos segundos en velocidad 3.

Eche la mitad de esta mezcla sobre las claras con la mermelada y una bien con movimientos envolventes y con la ayuda de la espátula y reserve.

Ponga el cointreau en un recipiente (os aconsejo en una pistola pulverizadora, ya que así podemos impregnar los bizcochos mucho mejor),bañe los bizcochos de soletilla ligeramente y cubra con ellos el fondo del molde. Eche sobre ellos la mezcla restante del vaso, vuelva a poner otra capa de bizcochos bañados en licor y sobre ellos la mezcla de las claras, Tape con film transparente y déjelos en el frigorífico durante 3 ó 4 horas como mínimo.

Para desmoldarlo, pase un cuchillo por todo el contorno del molde. Coloque la tarta sobre un plato de servir redondo con una blonda, pegue alrededor de ella las lenguas de gato, o bien barquillos partidos por la mitad. Ate una cinta alrededor haciendo un lazo bonito y por último, haga virutas de chocolate blanco con la ayuda de un pelapatatas y cubra con ellas la superficie de la tarta.