

## TARTA DE CHOCOLATE DE MARIA JOSE

### INGREDIENTES:

200 g de chocolate en polvo

100 g de azúcar

1 litro de nata líquida

2 sobres de cuajada

### PREPARACIÓN:

Todo junto, 10 minutos, temperatura 90°, velocidad 5.

Cuando acabe (cuidado que quemará) lo echáis en un molde y al frigorífico hasta que cuaje y enfrié.

Podéis ponerle una base de galleta o bizcocho, y ya vereis...impresionante