

Tarta de cuajada con chocolate



Ingredientes:

- Para la base de galletas:

- Un rulo de galletas María o Digestive (240 g.)
- 75 g. de mantequilla

- Para la crema de chocolate:

- 250 g. de Chocolate negro para fundir
- 1 litro de leche entera
- 50 g. de azúcar
- 2 sobres de cuajada (2 x 12 g.)

Preparación:

- Elaboración de la base de galleta:

Picar las galletas lo más finas posible. Puede ser con una batidora, TM, o se puede hacer metiendo las galletas en una bolsa de las de congelar y machacarlas con algo pesado, el almirez o el rodillo.

Untamos la base del molde redondo y desmoldable con una capa muy fina de mantequilla, y

derretimos el resto en el microondas.

Mezclamos la mantequilla derretida con las galletas trituradas, hasta que tenga el aspecto de una pasta y la repartimos sobre la base, presionando con la ayuda de una cuchara o con los dedos. La metemos en la nevera mientras preparamos la crema de chocolate.

- Elaboración de la crema de chocolate:



Del litro de leche que vamos a utilizar separamos un vaso, en el que disolvemos los dos sobres de cuajada hasta que esté bien mezclado. El resto de la leche la ponemos a hervir con los 50 g. de azúcar.

Troceamos el chocolate, lo más fino posible para que nos funda mejor. Lo añadimos a la leche y removemos con cuchara de silicona, palo o con las varillas, hasta obtener una crema homogénea y suave.

Incorporamos la cuajada diluida en leche y seguimos removiendo hasta que hierva durante 4 ó 5 minutos. No hervir más de este tiempo para que la crema de chocolate no se nos queme. Retiramos del fuego y dejamos que se temple un poco.

Echaremos esta mezcla con suavidad sobre la capa de galletas, ayudándonos de una cuchara para que caiga sin formar agujero sobre la base.

Dejamos enfriar la tarta en un sitio fresco para, por último, meterla en la nevera un mínimo de 4 horas. Incluso de un día para otro está mucho mejor.

Es recomendable sacarla de la nevera un poco antes de servirla. Para desmoldarla nos ayudaremos de un cuchillo para separar la base de galleta sin que se rompa.

NOTA: la podemos adornar con virutas, pepitas de chocolate, bombones,... con lo que nuestra imaginación nos sugiera. Yo he decidido dejarla tal cual, incluso con sus imperfecciones. Lo que os garantizo es que esta tarta está deliciosa sola, pero también con helado, nata, fresas, frambuesas, etc. Espero que os guste.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**