

TARTA DE LA ABUELA



Ingredientes:

Natillas:

- 1 sobre de preparado de natillas
- 1 L de leche
- Espesante basado en gomas (amilasa resistente)

Chocolate:

- 200 ml de nata para montar
- 250 gr de chocolate (especial fundir)
- 40 gr de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de agua
- Canela al gusto
- Espesante basado en gomas (amilasa resistente)

Galleta:

- Galletas tostadas rectangulares
- Café con leche para mojar las galletas
- Espesante basado en gomas (amilasa resistente)

Elaboración:

1. Preparamos las natillas. Una vez estén frías, mezclarlas con el espesante hasta que consigamos una textura crema. Reservamos la mezcla.
2. En un cazo calentamos la nata, una vez esté caliente troceamos dentro el chocolate para fundir y removemos. Cuando consigamos textura homogénea, añadir la mantequilla y el agua. Cuando la mezcla ya no esté caliente, añadimos espesante hasta llegar a una textura néctar.
3. Por otro lado, mojamos las galletas en el café con leche y las trituramos con leche. Cuando tengamos la mezcla bien triturada le agregamos espesante hasta obtener una textura pudding.
4. Una vez tenemos las tres mezclas por separado, cogemos una copa para ir colocando cada capa. Comenzamos poniendo una capa de la mezcla de galletas como base, después una cama de crema de natillas y después el jarabe de chocolate. Volvemos a repetir poniendo una capa de galleta, otra de natillas y por último la de chocolate.