



## Tarta de 2 Chocolates

**Realizada con thermomix**

**Ingredientes:**

- 1 bote de nata líquida de 500ml.
- Leche 500ml
- 4 sobres de cuajada
- 1 pastilla de chocolate de postres
- 1 pastilla de chocolate blanco



**Preparación:**

Ponemos en el vaso de la thermomix 250ml de nata, 250ml de leche, dos sobre de cuajada y la pastilla de chocolate blanco, 8 min. 90° vel 4. Volcamos en un molde forrado previamente de masa hecha con galleta picada mezclada con mantequilla y unas gotitas de brandy. Dejamos que esta primera capa enfríe bien.

Mientras tanto ponemos el resto de los ingredientes a la misma temperatura y velocidad, el tiempo el mismo, sin lavar el vaso. Cuando la primera capa esté bien fría volcamos esta segunda, dejamos enfriar y al frigo.

La podemos adornar con chocolate blanco rallado, con fresas o al gusto.

En el fuego convencional lo haríamos de la misma forma, llevando a ebullición el conjunto de los ingredientes.