Tarta fría de galletas María y chocolate.

Molde: 18 cm.

Ingredientes:

500 a 600 gramos de galletas María.

200 gramos de leche.

400 gramos de nata (crema de leche).

150 gramos de mantequilla.

200 gramos de azúcar.

120 gramos de cacao en polvo.

1 cucharada de esencia de vainilla.

Para el glaseado espejo:

120 ml. de nata (crema de leche).

180 gramos de azúcar.

145 ml. de agua.

60 gramos de cacao en polvo.

6 gramos de gelatina neutra en polvo.

Preparación:

* En una olla coloca la nata (crema de leche), la leche el azúcar y el cacao revuelve estos ingredientes hasta que estén bien unidos, cuando esté caliente agrega la mantequilla, cocina esta mezcla, a fuego suave sin dejar de revolver, apaga el fuego y agrega la vainilla, deja enfriar la mezcla un poco.
* Trocea las galletas con las manos en trozos pequeños, también las puedes colocar en una bolsa plástica y golpearlas con el rodillo hasta romperlas en trozos.
* Coloca las galletas en un bol grande y agrega toda la mezcla de chocolate que no debe estar muy caliente.
* Revuelve esta preparación muy bien hasta que cada trozo de galleta esté cubierta por chocolate.
* Coloca la mezcla de galletas y chocolate en un molde, ve agregando porciones pequeñas y ve presionando con una cuchara para que no queden espacios vacíos dentro de la tarta.
* Cuando hayas terminado de agregar toda la mezcla en el molde, tapa la superficie con plástico, y llévala al congelador hasta que esté sólida o hasta el día siguiente.
* Para preparar el glaseado, hidrata la gelatina con un poco del agua de la receta para el glaseado.
* En una cacerola agrega el resto de los ingredientes: agua, nata, azúcar, cacao, caliéntala a fuego medio bajo sin dejar de revolver, de 6 a 8 minutos o hasta que alcance los 103° C / 217° F, (medido con termómetro), espera a que la mezcla enfríe un poco y agrega la gelatina, y espera a que esté casi fría para bañar la tarta.
* Desmolda la tarta y colócala sobre una rejilla y esta a su vez sobre una fuente donde caiga el glaseado.
* Baña toda la tarta con el glaseado, cuidando que cubra bien los bordes, puedes agregar una segunda capa si deseas.
* Puedes terminar de decorar la tarta con lluvia de chocolate, bolitas de chocolate, o alguna decoración de tu gusto.
* Mantén la tarta en el refrigerador, tapada.