Tarta de galletas y chocolate

Ingredientes:

- 200 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 60 gramos de azúcar
- 200 gramos de galletas rectangulares
- 2 yemas de huevo
- 2 claras de huevo o 100 ml de nata para montar
- 200 g de chocolate negro, al menos 55% cacao
- 250 ml de leche
- 4 cucharadas de café
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- Una pizca de sal

Decoración:

Espolvorear por la superficie unos fideos de colores o complementarlos con unos M&M's para darle un toque de color más intenso.

Tarta de galletas y chocolate

Preparación:

Añade el chocolate y la sal a la mezcla de mantequilla, yemas y azúcar. La sal se usa para potenciar los sabores, pero si prefieres puedes no usarla, la tarta seguirá siendo deliciosa.

Bate la mantequilla a temperatura ambiente junto al azúcar. Añade las yemas pero reserva las claras, y bate nuevamente hasta que todo se integre.

Coloca la tarta en el refrigerador durante al menos 4 horas, aunque lo ideal es que la dejes un día entero para potenciar los sabores y amalgamar la crema.

Derrite el chocolate junto con el café. Al cabo de unos minutos se habrá fundido, remueve hasta lograr una pasta de consistencia homogénea.

Coloca sobre una fuente una capa de galletas y luego cúbrela con la crema de chocolate. Pon encima otra capa de galletas, y sigue creando capas hasta terminar versando el chocolate que quede para cubrir el exterior de la tarta. Puedes hacer tantas capas como quieras, cuantas más hagas, más vistosa será la tarta.

Monta las claras a punto de nieve, o la nata, y agrégalas poco a poco a la masa principal. Debes mezclar muy suave.

Mezcla la leche con una cucharadita de vainilla líquida. Baña las galletas en esa mezcla, asegurándote de que absorban una parte del líquido pero sin que se reblandezcan mucho.