

Tarta de natillas, chocolate y coco



✂ Ingredientes

- 1 litro y $\frac{1}{4}$ de leche sin lactosa (desnatada o semi) o de soja
- $\frac{1}{4}$ de litro de leche de soja de chocolate
- 2 sobres de natillas
- 1 paquete de galletas sin lactosa
- Cacao en polvo
- Coco rallado
- 1 taza de café
- Coñac
- Azúcar sin refinar (moreno)
- Almendras molidas
- Mantequilla de soja



✂ Preparación

Natillas

De un litro de leche sin lactosa que pondremos a calentar en una olla, separamos un tazón donde vamos a disolver los dos sobres de natillas y 6 cucharadas soperas de azúcar (puedes echar azúcar al gusto). Removemos el contenido del tazón hasta que no quede ni un grumo. Cuando el resto de la leche comience a hervir, echamos el contenido del tazón y removemos todo cociéndolo durante unos cinco minutos a fuego medio con una cuchara de palo hasta que coja una textura densa.

Chocolate

En un cazo calentamos un vaso de leche de soja de chocolate, y vamos incorporando cacao en polvo hasta conseguir la textura (líquida o densa) y la proporción de chocolate y leche que queramos. Para esta receta necesitamos que el chocolate esté algo denso. También podemos añadir un poquito de mantequilla de soja a la mezcla.

Montando la tarta

Preparamos un bol con leche, una taza de café y un buen chorreón de coñac. En este bol vamos a ir mojando, una a una, las galletas y las vamos a ir colocando en el recipiente donde vamos a servir la tarta. Este recipiente lo habremos untado con mantequilla de soja

Vamos alternado capas de galletas, con capas de natillas y de chocolate. Primero capa de galletas, luego capa de natillas, luego capa de galletas, luego capa de natillas, galletas...

A la última capa (de natillas o chocolate) le espolvorearemos coco rallado y las almendras molidas. Dejamos enfriar y después lo metemos al frigo y dejamos reposar 24 horas.