

# Chajá Uruguayo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

#### **Bizcocho**

Azucar: 200 g Harina para todo uso: 200 g

Huevos: 5 unidad Vainilla: 1 Cucharadita

Melocotones y almíbar

**Melocotones congelados**: 400 g **Melocotón**: 12 mitades Lata

Ron: 30 Ml Azúcar granulada: 200 g

Merengue

Azucar: 200 g Clara de huevo: 4 unidad

Cremor tártaro: 1/2 Cucharada

Nata

Azúcar Glas: 3 cuchara

**Dulce de leche repostero**: 400 g **Leche Desnatada**: 2 Cucharada

**Nata**: 500 MI

## Preparación de la Receta

• Precalentar el horno a 200 G (100C) y forrar 2 bandejas de horno con papel pergamino.

• Trazar un círculo de 20 cm (8 pulgadas) en una hoja y volcarlo en la bandeja.

- Batir las claras de huevo con el cremor tártaro a velocidad alta hasta que estén espumosas y luego verter lentamente el azúcar sin dejar de batir hasta que el merengue esté espeso y brillante y mantenga un pico rígido cuando se levanten las batidoras.
- Introducir el merengue en una manga pastelera con una punta plana grande
- Colocar una espiral de merengue para rellenar el círculo trazado y luego utilice el merengue restante para colocar puntos de 1 ½ pulgadas en la segunda bandeja. Hornear de 2 a 3 horas hasta que esté seco y el merengue se levante fácilmente de la bandeja (el círculo de merengue puede tardar 30 minutos más que los puntos)
- Enfriar antes de usar.

#### **Bizcocho**

- Precalentar el horno a 350F (180C) y forrar el fondo de un molde desmontable de 9 pulgadas (23 cm) con papel pergamino, pero no engrasar los lados.
- Batir los huevos con el azúcar y la vainilla (si se utiliza) hasta que estén espesos y pálidos, y
  hasta que la masa pueda mantener un patrón de cinta sobre sí misma cuando se levanten
  las batidoras (esto puede llevar 5 o más minutos).
- Tamizar la harina e incorporarla a mano o a baja velocidad con las batidoras
- Verter la masa en el molde y hornear de 30 a 40 minutos, hasta que el pastel esté bien dorado y se mueva al presionarlo
- Enfríar el pastel en su molde sobre una rejilla
- Si se utilizan melocotones en conserva, cortarlos en rodajas y devolverlos a su almíbar, añadiendo el ron
- Si se utilizan melocotones congelados y descongelados, llevar a ebullición el azúcar y 1 taza (250 ml) de agua hasta que se disuelva el azúcar. Verter esto sobre los melocotones y añada el ron
- Enfriar hasta que se vaya a utilizar, entonces escurrir bien los melocotones, reservando el *almíbar* para pincelar la tarta. A la hora de montar la tarta, montar la *nata* a punto de nieve e incorporar el azúcar glas y la leche desnatada en polvo.
- Sacar la tarta del molde y cortarla horizontalmente para hacer 3 capas.

### Montar el pastel en capas en un plato para tartas, en el siguiente orden

- Bizcocho pincelar el bizcocho con jarabe de melocotón dulce de leche bizcocho pincelar el pastel con jarabe de melocotón nata montada rodajas de melocotón disco de
  merengue nata montada rodajas de melocotón tarta pincelada con jarabe de melocotón.
  Enfriar el pastel durante al menos 1 hora, idealmente 3 horas, antes de terminar.
- Extender una capa de dulce de leche sobre la tarta y cubrir los lados con nata montada
- Colocar los restos de *nata* en la parte superior de la tarta y disponer los melocotones restantes encima
- Colocar puntos de merengue sobre la tarta para terminar y enfría hasta que esté lista para servir.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/chaja-uruguayo