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 Ml

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