Postre Chajá de Gross



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Duraznos en almibar: 800 grs.
Dulce de leche: 250 g
Azucar impalpable: 50 g
Crema: 500 g
Oporto: 50 cc

Decoración

Flores glasé: Cantidad necesaria
Merenguitos: Cantidad necesaria
Duraznos en almibar: Cantidad necesaria

Genoise

Azucar: 180 grs.
Harina: 180 g
Huevos: 6 Unidades
Esencia De Vainilla: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para la genoise

mezclar en un taz&oacute

- N los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla
- Llevar a baño maría, revolviendo constantemente con un batidor de alambre hasta que la preparación alcance los 45 °C.

- Trasladar la mezcla a la cuba de una batidora eléctrica y, con el globo batidor colocado, trabajar hasta que el batido quede muy espumoso -punto letra-.
- Volcar la mezcla en otro tazón y, en tres tiempos, incorporar la *harina* tamizada realizando movimientos envolventes.
- Disponer la preparación en una placa de 30 cm x 40 cm, extendiéndola con una espátula
- Colocar la placa en el horno y cocinar a 180 °C durante 20 minutos.

Para el armado

batir en un taz&oacute

- N la *crema* con el azúcar impalpable, hasta llegar a punto chantilly
- Colar los duraznos y mezclar el *almíbar* con el vino *Oporto*.
- Retirar la genoise del horno y cortar en 3 discos de 20 cm.
- Embeber 2 discos de genoise en el *almíbar* con *oporto*
- Colocar el dulce de leche en una manga y cubrir las superficies de ambos discos
- En una cintura circular de la misma medida de los discos, colocar unos de los genoise con dulce de leche.
- Disponer por encima un disco de merengue seco, *crema* chantilly y duraznos en *almíbar* cortados en cubos.
- Añadir el otro disco con dulce de leche y repetir la operación terminando con el tercer disco de *bizcochuelo*.
- Cubrir la superficie y los lados con *crema* chantilly espatulada
- Colocar en la nevera.
- Una vez que esté firme, retirar y decorar tanto los bordes como la superficie con merenguitos, duraznos y flores de glasé
- Servir y disfrutar.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- La *crema* de leche tiene que estar bien fría para que monte bien.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-chaja-de-gross