

# 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&ocute

- 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&ocute

- 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 *oport*
  - 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>