

Postre Chajá de Gonzalo D'Ambrosio



Ingredientes

Azúcar impalpable: 200 grs

Crema de leche: 1 Litro

Durazno en almíbar con su jugo: 300 grs

Merengues secos: 300 grs

Bizcocho de vainilla: 3 Discos

Dulce de leche repostero: 300 grs

Merengue seco: 1 Disco

Preparación de la Receta

- Batimos la *crema* y el azúcar hasta obtener una chantillí y dejamos enfriar.
- Mojamos bien una capa de *bizcocho* con el *almíbar* de los duraznos. Untamos dulce de leche y tapamos con *bizcocho*.
- Mojamos bien con el *almíbar* y ponemos *crema* y duraznos cortados en rodajas.
- Tapamos con otra capa de *bizcocho*, mojamos bien y cubrimos con *crema* para pegar el disco de merengue.
- Tapamos con *crema* toda la tarta y cubrimos con el merengue roto. ¡Servimos bien frío!

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-chaja-por-gonzalo-d-ambrosio>