

Torta Chajá por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 130 Min



Ingredientes

Armado y decoración

Azúcar impalpable: 120 Gramos

Dulce de leche: 500 Gramos

Merengue secos: 600 Gramos

Crema de leche: 600 c.c.

Duraznos en almíbar: 800 Gramos

Genoise de vainilla

Azúcar: 120 grs

Esencia De Vainilla: c/n

Huevos: 220 Gramos

Harina: 120 Gramos

Manteca: 20 Gramos

Preparación de la Receta

Genoise

- En batidora montar huevos con el azúcar y la vainilla a punto letra.
- Incorporar *harina* previamente tamizada con movimientos envolventes.
- Derretir *manteca* e incorporar a la preparación anterior, sin que el batido se baje.
- Colocar la preparación en un molde desmontable de 24 cm enharinado y enmantecado.
- Hornear a 180° C por 30 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Armado

- Batir *crema* de leche con azúcar impalpable hasta llegar al punto chantilly.
- Colar los duraznos y reservar el *almíbar*.
- Cortar en Genoise en 3 discos.

- A dos de los discos embeberlos con el *almíbar*.
- Colocar el dulce de leche en una manga y cubrir la superficie de ambos discos.
- Agregar merengue seco partido, *crema* chantilly y duraznos cortados en mitades.
- Repetir nuevamente el dulce de leche, merengue, *crema* chantilly y duraznos, terminando con el tercer disco.
- Cubrir la superficie y los lados con *crema* chantilly espatulada.
- Colocar en la heladera.
- Una vez firme decorar bordes y superficie con merenguitos, duraznos y *crema* en manga con pico rizado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-chaja-por-juan-manuel-herrera>