Torta Chajá



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Clara: 300 Gramos
Azucar impalpable: 300 Gramos
Azucar: 350 Gramos
Almidón de Maíz: 100 }Gramos

Para el armado

Crema chantilly: Cantidad necesaria
Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria
Vino moscato: Cantidad necesaria
Duraznos en almibar: Cantidad necesaria

Para el bizcochuelo

Huevos: 2 Unidades
Harina: 80 Gramos
Azucar: 80 Gramos

Preparación de la Receta

Para el merengue francés

- Batir claras hasta que empiecen a espumar.
- Agregar azúcar y seguir batiendo hasta formar un merengue firme.
- Tamizar azúcar impalpable y almidón de maíz
- Bajar la velocidad de la batidora del merengue a mínimo y agregar el azúcar impalpable con almidón y seguir batiendo hasta incorporar.
- Sobre una placa con papel *manteca* enmantecada con manga hacer líneas gruesas de merengue.
- Llevar a horno a 100ª C por 2 horas.

Para el bizcochuelo

- Con batidora de mano batir huevos y azúcar hasta montar a punto letra.
- Sobre la preparación tamizar *harina* y unir con movimientos envolventes.
- Llevar a un molde circular de 15 cm enmantecado y enharinado
- Cocinar en horno a 180ª C por 15 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Para el armado

- Cortar el *bizcochuelo* longitudinalmente en 2 discos iguales.
- Humedecer 1 disco con el almimbar de los duraznos con un poco de moscato y colocar con manga una capa de dulce de leche.
- Sobre el dulce agregar los duraznos en *almíbar* en cuartos y cubrir con *crema* chantilly (incluidos los laterales).
- Apilar otro discos, embeber en *almíbar* y enmascarar con la *crema* (superficie superior y laterales)
- Llevar a frío por lo menos por 1 hora.
- Desmoldar y decorar con las barras de merengue seco por los costados y por encima.
- Terminar con algunos trozos de duraznos por encima y azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-chaja