Dezert Pavlova

Časová náročnost: 60 minut

Těsto

4 ks	bílek
špetka	sůl
200 g	moučkový cukr
1 lžíce	jemný bramborový škrob
2 lžíce	ocet
trošku	vanilková esence

Dále

	máslo
	borůvky (mohou být i mražené) popř jiné oblíbené ovoce
100 ml	smetana ke šlehání (popř. smetanový jogurt)

Postup přípravy

Nejprve si ušleháme bílky s troškou soli a ke konci šlehání přidáme i cukr. Na závěr jemně vmícháme škrobovou moučku rozmíchanou s octem a vanilkovou esencí. Vzniklá hmota by měla být velmi hustá. Troubu předehřejeme na 120 stupňů Celsia a na plech si položíme pečicí papír, který potřeme máslem. Doprostřed plechu uděláme z těsta hromádku (nemusí být zcela pravidelná, ale měla by být kulatého tvaru a spíše do výšky než do šířky) a plech opatrně vložíme do předehřáté trouby. V ní pečeme (resp. sušíme) zhruba 1 a 1/2 hodiny dorůžova (asi jako laskonky). Poté troubu vypneme, ale dezert nevyndáváme, ani troubu neotvíráme. Necháme jej “dojít” zhruba další hodinu v zavřené troubě. Hotový dezert by měl mít křupavý povrch, ale měkký a vlhký vnitřek. Po vychladnutí můžeme dezert ozdobit našlehanou šlehačkou a oblíbeným ovocem (my jsme použili borůvkový smetanový jogurt a borůvky). Podáváme s kávou nebo čajem.

Poznámka: *Pavlova je dezert oblíbený zejména v Austrálii a na Novém Zélandu. V obou zemích je považován za národní jídlo a obě země se dohadují o jeho původ. Tento dezert je pojmenovaný na počest slavné ruské baleríny Anny Pavlové, která v roce 1926 a 1929 navštívila Austrálii a Nový Zéland. Autor dezertu se prý při jeho tvorbě inspiroval Anninou baletní sukní.*