

Pavlova – dezert (Sněhová pusinka)

Dort je pojmenovaný na počest slavné ruské baleríny Anny Pavlové, která v roce 1926 a 1929 navštívila Austrálii a Nový Zéland. O původ tohoto dortu se oba státy přou. Pravděpodobně však vznikl na Novém Zélandu. Keith Money, autor životopisu Anny Pavlové, uvedl, že dort připravil v roce 1926 šéfkuchař hotelu ve Wellingtonu, kde Anna Pavlova bydlela. Šéfkuchař se inspiroval její tutu (baletní sukně) ze světlezeleného hedvábí. Sukni představoval krém ze šlehaných bílků ozdobený šlehačkou. K docílení zelené barvy, stejné jako balerínino tutu, ozdobil kuchař dort kiwi.

Přísady:

- 4 velké bílky pokojové teploty
- 250 g moučkového cukru
- 1 lžička bílého octa
- 1/2 lžice kukuřičného škrobu
- 1/2 lžičky čistého vanilkového extraktu
- 250 ml smetany ke šlehání
- čerstvé ovoce - jahody, maliny, kiwi, banány, borůvky
- 1 lžice čerstvé citronové šťávy (zabrání hnědnutí banánů)

Příprava:

Příprava: 40 minut

Čas na pečení: 1 hodina 15 minut

Celkový čas: 1 hodina 55 minut



Předehřejte troubu na 140°C. Vyložte plech papírem na pečení a nakreslete na něj kruh 25 cm v průměru.

V čisté míse šlehejte vaječné bílky pokojové teploty tak dlouho, dokud bílky netvoří měkké vrcholky.

Po lžících přídávejte cukr do bílků. Nepřestávejte míchat bílky během přidávání cukru, aby nedošlo k hrdkovatění. Vaječné bílky by nyní měly mít lesklé a tuhé špičky.

Přisypte kukuřičný škrob, ocet a vanilku a jemně vmíchejte plastovou stěrkou.

Nyní jemně naneste pusinku na papír s předkresleným kruhem. Ujistěte se, že okraje pusinky jsou mírně vyšší než v centru, takže bude velmi křehká ve středu.

Pečte pusinku cca 1 hodinu a 15 minut. Má být velmi světlá až narůžovělá barva skořápky.

Neotvírejte během pečení troubu, Pavlovy se mohou srazit a vytvářet trhliny při otevření trouby. Vypněte troubu a nechte dvířka pootevřená, aby pusinka postupně zcela vychladla. Pusinka mírně popraská.

Těsně před podáváním, vyndejte pusinku z trouby a jemně ji přemístěte z papíru na talíř.

Ušlehejte smetanu s vanilkovým extraktem, dokud se nevytvoří vrcholy.

Jemně naneste krém na horní část pusinky stěrkou a naaranžujte ovoce na vrcholu dezertu.

Dezert Pavlova můžete připravit také ve formě malých pusinek a ozdobit šlehačkou a ovocem podobně jako velkou pusinku. Budete mít jednodušší servírování.