Zde je původní recept na jednu dávku s podpisem Petra Novotného, který kdysi vyšel ve Vlastě.

Pavlova

4 bílky ■ špetka soli ■ 1 šálek cukru ■ 1 lžíce škrobové moučky ■ 2 lžičky octa ■ 150 ml ušlehané smetany ■ máslo

Na ozdobu: jahody, kiwi atd.

Do dokonale čisté mísy dáme bílky a sůl. Pomalu šleháme, až začnou houstnout, pak šlehání zrychlíme, až vzniklý sníh ztuhne. Za stálého šlehání postupně přidáváme cukr, až je sníh pevný i ve špičkách. Kovovou lžící lehce vmícháme škrobovou moučku s octem.

Vymaštěný plech vyložíme pečicím papírem a nakreslíme si na něm kruh o průměru asi 18 cm (poklice může být dobrým pomocníkem). Papír pomažeme rozpuštěným máslem. Lehce poprášíme škrobovou moučkou. Sněhovou směs navršíme do nakresleného kruhu, do výšky asi 4 až 5 cm. Pečeme v mírně rozehřáté troubě (120-140 °C) 80 minut. Vychlazenou Pavlovu vyjmeme, odstraníme papír, dáme na servírovací mísu a povrch pokryjeme šlehačkou. Zdobíme jahodami a kiwi, nebo jiným ovocem.

(Tip: Pavlovu necháme vychladnout ve vypnuté troubě s pootevřenými dveřmi, aby nám nesplaskla.)

Můj nejmilejší zákusek. Je to australská specialita, vznikla na počátku století ve městě Perth - místní cukrář touto geniální pochoutkou uctil ruskou baletku Pavlovu. Když jsem v Austrálii tuhle věc ochutnal, nejedl jsem tam málem nic jiného. A co práce mi dalo naučit se to péct! Je to opravdu těžké, vyžaduje to hodně pokusů, záleží na teplotě trouby a na mnoha dalších maličkostech. Pokud se nedáte prvními neúspěchy odradit, získáte dort, jaký se hned tak nenajde.

Doporučení paní Čechrákové vítězky „Koláčové soutěže“, která na ozdobu použila ananas

Bílkové řezy Pavlova

peču ze 3 dávek na plech, protože by to bylo hned pryč !!!

… a takto vypadal soutěžní vzorek