



Pro Vlastu vaří, peče, smaží Petr Novotný

V pořadu Dobrý kafe na rádiu Frekvence 1 s Petrem Novotným můžete vařit denně, na stránkách Vlasty každý týden. Tentokrát skvělou Pavlovu. Pro vás, kteří čtete naši rubriku poprvé, opakujeme Petrovo přání - posílejte na adresu Vlasty (P. O. BOX 70, 147 55 Praha 4) své recepty v obálce označené hes-

lem Frekvence. Ty nejnejen uslyší posluchači na rozhlasových vlnách a přečtou si je všichni, kdo zalistují novým číslem Vlasty. Za zveřejněný recept šťastný autor navíc obdrží od redakce Vlasty hrníček s kočkou.

Pavlova

4 bílky ■ špetka soli ■ 1 šálek
cukru ■ 1 lžička škrobové mouč-
ky ■ 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 pomazeme rozpuštěným máslem. Lehce poprášíme škrobovou moučkou. Sněhovou směs navrstíme do nakresleného kruhu, do výšky asi 4 až 5 cm. Pečeme v mírně rozehráté 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 pootvěřenými 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, nejdí jsem tam málem nic jiného. A co řá- ce 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.