

Десерт «Anna Pavlova»

В 30-х годах XX столетия великая русская балерина Анна Павлова со своей труппой гастролировала по всему миру, восхищая зрителей своим талантом. Турне балерины во Франции, Америке, Индии навсегда остались в истории всемирного балета, а посещение Новой Зеландии и Австралии еще и вошли в анналы кулинарии.

Кулинары этих двух стран настолько были очарованы танцовщицей и её выступлениями, что в честь нее создали настоящий шедевр. До сих пор идет спор между обеими странами относительно того, кто же был подлинным автором десерта. Но с тех пор «Павлова» считается национальным блюдом и на континенте, и у островитян и является венцом угощения на самых важных праздниках.

Новозеландцы уверяют, что в их стране рецепт был опубликован на шесть лет раньше, чем в Австралии и требуют пальму первенства. И действительно, Анна Павлова гастролировала в Веллингтоне в 1926 году и останавливалась в местной гостинице. Именно тогда, по утверждению островитян, шеф-повар гостиничного ресторана, вдохновившись мастерством балерины, преподнес ей вкусный подарок, названный в её честь.

Австралийцы не согласны и приводят свои существенные доводы. Будто бы впервые десерт «Павлова» был подарен балерине в день её рождения. Случилось это в Перте, где тоже останавливалась во время гастролей Павлова. «Воздушный, как Павлова» – так выразил суть десерта его автор Альберт Сакс, шеф-повар отеля Esplanade. Кулинарная фантазия подсказала повару, каким должен быть десерт в честь русской прима – белоснежным, таящим во рту, воздушным до невесомости и неземным по вкусу. Гастрономическая классика – комбинация безе (меренги), крема, свежих фруктов и ягод.

Где правда, а где вымысел, сказать сложно. Но историки, стараясь примирить обе страны, предлагают считать, что десерт придумали и претворили в жизнь в Новой Зеландии. А необычное имя придумали в Австралии.

Классический десерт «Павлова» изготавливается в виде торта, основу которого составляют коржи безе, а верх украшают взбитыми сливками и свежими фруктами. Однако этот десерт также выпекают порционно, в виде пирожных. Именно этим способом приготовления десерта «Павлова» вы можете воспользоваться:

Ингредиенты:

яйцо – 6 шт., сахарная пудра – 300 гр, крахмал – 1ч.л., лимонный сок – 1ч. л., сливки (33%) жирности – 1 мл, сахар – 3 ст. л., соль – 1 гр, ванильная эссенция или ванильный сахар 5 гр, клубника – 200 гр.