

## Pavlova kūkas pagatavošana

Vai tavā ģimenē gaidāms liels notikums - bērna izlaidums? Iepiecinī lielos un mazos viesus ar gardo Pavlova kūku! Tā ir salda, gaisīga un smaržo pēc ilgi gaidītās vasaras.

### Nepieciešams:

- 5 olu baltumi
- 250 gramu cukura
- vaniļas cukurs
- tējkarote 9% etiķa
- 1,5 tējkarotes kukurūzas miltu
- 400 ml saldā krējuma
- 4 tējkarotes cukura
- dekorēšanai - svaigas dārzeņu ogas, piparmētru lapiņas

### Gatavošana:

Olas baltumu saputo vieglās putās, tad pakāpeniski pievieno pa karotei cukuru. Turpini putot, līdz olas baltums ir stingrās putās. Tad masā iemaisi vaniļas cukuru, etiķi un kukurūzas miltus. Uz cepampapīra klāj saputo masu un izveido apļu formu, kur maliņas veido augstākas par vidu. Kad cepeškrāsns sakarsusi līdz 130 grādiem, kūku cep apmēram vienu stundu un piecpadsmit minūtes.

Tad cepeškrāsnī izslēdz, atstājot pavērtas durvis, lai bezē atdziest. Krēmam saputo saldo krējumu ar cukuru un vaniļas cukuru. To klāj virsū atdzisušajam bezē un dekorē ar svaigām ogām (tās neželējot) un piparmētru lapiņām.

Kūku pasniedz uzreiz, līdzko tā gatava, citādi tā atsulosies.