**Charakteristika ľahkých šľahaných hmôt**

Ľahká šľahaná hmota je typická tým, že sa bielka šľahajú oddelene od žĺtkov. Ušľahané bielka sa nazývajú bielkový sneh. Zmiešaním bielkového snehu do žĺtkov získa hmota lepšiu pevnosť. Je pevnejšia ako ostatné šľahané hmoty, a preto je vhodná na tvarovanie pomocou vrecúšok. Po ich zamiešaní sa zľahka pridávajú múka a ďalšie prísady. Výrobky sú objemné, kypré, pórovité, ľahko stráviteľné, no suché a krehké.

