**Príprava trenej hmoty**

Majú názov odvodený od výrobného postupu – trenia tuku, pričom do hmoty vháňame vzduch, ktorý tuk obalí a hmota zväčší svoj objem. Tuk v korpuse udržuje vláčnosť výrobku. Trené hmoty v porovnaní so šľahanými hmotami obsahujú viac tuku. Výrobky majú jemnú chuť, sú kypré a rozplývavé.

Suroviny sa spracúvajú v šľahacom stroji. Najprv sa vymieša mierne zohriaty tuk s práškovým cukrom a postupne sa pridávajú vajcia. Do takto spracovanej hmoty sa potom pridáva múka s kypriacim práškom a chuťovými prísadami. Teplota surovín musí byť rovnaká (izbová teplota) inak hrozí , že sa nám hmota zrazí.

