**Technologický postup prípravy ľahkej šľahanej hmoty**

Na výrobu ľahkej šľahanej hmoty potrebujeme 2 nádoby na šľahanie. Bielka na šľahanie nesmú obsahovať žĺtok. V jednej nádobe sa šľahajú žĺtka s 1/3 cukru podľa receptu. V druhej nádobe sa šľahajú bielka a postupne sa pridáva zvyšok cukru. Bielka sa vyšľahajú na tuhý sneh. Tuhý bielkový sneh sa postupne zamieša do žĺtkovej časti. Až po spojení žĺtkovej a bielkovej peny sa zľahka vmieša múka. Ak sa pridáva do hmoty tuk, dáva sa vždy ako posledná surovina v kvapalnej forme.

