**Príprava a pečenie tortových korpusov**

Nastriekané výrobky z ĽŠH sa pečú v pootvorenej rúre pri teplote 160 – 200 °C. Pečú sa v priemere 20 -25 minút.

Rolády a rezy sa pečú pri teplote 240 -250°C, dĺžka pečenia závisí od receptúry a hmotnosti výrobku.

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.

Hmota v tortových formách sa pečie pri teplote 200°C asi 35 minút. Presná teplota a čas pečenia sa však určuje podľa zloženie hmoty a podľa výšky pečenej hmoty. Surová hmota sa nesmie nechať dlhšie stáť, lebo redne a klesá objem. Predchádzame mechanickým nárazom počas pečenia napr. pri otáčaní plechu. Nárazmi sa porušuje kostra pečúceho korpusu, pretože ešte nie sú dostatočne zrazené bielkoviny a tým nie je pevný tvar výrobky.



