**Ľahké šľahané hmoty**

**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.

**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.

