**Výrobný postup prípravy ťažkej šľahanej hmoty**

Základné suroviny :

* pšeničná múka,
* cukor,
* vajcia – tekuté bielky,
* žĺtky,
* tuk – maslo,
* olej,
* margarín.

Ostatné suroviny :

* kakaový prášok,
* lúpané mandle,
* kakaová hmota,
* vanilkový cukor,
* ďalšie suroviny podľa daného receptu.

Výrobný postup:

Bielky + polovica cukru = ušľahať na tuhý sneh,

Tuk + žĺtky + druhá polovica cukru = vyšľahať,

Obe hmoty spojiť a postupne vmiešať múku a ostatné prísady.

!!! často sa pridaním žĺtkov zrazí tuk = nižšia teplota žĺtkov alebo rýchle vliatie žĺtkov ( opraviť to vieme miernym nahriatím ).