**Tvarovanie korpusov z nahrievaných šľahaných hmôt**

Medzi nahrievané šľahané hmoty patria: tortová hmota, tortová hmota s olejom, kakaová tortová hmota – grilážová, piškótová roláda, šľahaná bábovka a ďalšie.

Tvarujú sa:

1. Dávkovaním – do foriem, povrch sa zarovná cukrárskou kartou



1. Rozotieraním – na papierom vyložené plechy, následne sa rozotiera plochým nožom. Rozotierame rýchle, lebo pri zdĺhavom rozotieraní uniká z hmoty kypriaci vzduch a objem upečeného plátu je potom nižší.

**Pečenie korpusov nahrievaných šľahaných hmôt**

Vo formách pečieme 30 – 35 minút pri teplote 190°C až 200°C.

Pláty pečieme 7 – 8 minút pri teplote 230°C až 240°C.

Pečením nahrievaných šľahaných hmôt sa ich objem zväčší aj o 50%.

Po upečení sa korpusy poprášia múkou a obrátia na teplý plech s papierom.