**Chyby a príčiny šľahanej hmoty s použitím RP**

Chyby a ich príčiny:

**1, na korpuse sú svetlé bodky** – zle rozpustený cukor, na tieto korpusy používame jemnejší cukor lebo inak sa za 3 minúty šľahania nestihne rozpustiť.

**2, ľahká hmota –** vyteká cesto z foriem. Dôvodom je prešľahanie hmoty.

**3, pri pečení sa korpusy deformujú** (nedržia si tvar) : pečenie prebieha v uzavretej rúre kde nemá kde unikať para.

