**Použitie rýchlo šľahaných prostriedkov - RŠP pri výrobe trených hmôt**

Trené hmoty s použitím RŠP:

* obsahujú viac vzduchu
* sú tuhé a stabilné
* sú trvanlivejšie
* výrobok je vláčnejší a odolnejší voči plesniam

Trené bábovky s RŠP:

Voda, RŠP, vanilkový cukor rozmiešať, pridať vajcia a sušené mlieko, nechať niekoľko hodín stáť, aby sa rozpustil cukor. Na koniec pridať margarín(26°C) a šľahať 8 – 10 minút. Po vyšľahaní ručne primiešať múku. Čas pečenia je 40 – 45 minút pri teplote 200°C.