



## Jak šlehat šlehačku?

### Ingredience:

---

### Postup:

Zdá se to jako jednoduchá věc, ale i ta má své zákonitosti. Pokud chcete mít opravdu pevnou, hutnou a jemnou šlehačku, pak vám elektrický šlehač ani lahev na šlehání nepomůže. Jediný způsob je vzít drátěnou metličku a 4 - 6 minut šlehat rukou. Důležité je, aby smetana byla studená - nejlépe je vyšlehávat ji v kovové vychlazené misce. Některé klasické kuchařky dokonce doporučují, mít po dobu šlehání misku ponořenou ve studené vodě s ledem.

