**Pracovní list Příprava šlehačky**

Úkolem komplexní úlohy je vytvořit:

1. Základní šlehačku bílou

smetana ke šlehání + cukr - šleháme do požadované hustoty

K přípravě lze použít nabídku z pomůcek:

* Ruční metlička
* Ruční šlehač s nádobkou
* Elektrický šlehač
1. Šlehačku čokoládovou

smetana ke šlehání + čokoláda k vaření - šlehání

Do smetany ke šlehání 250 ml v hrnečku nalámeme čokoládu 100g na menší kousky. Za stálého míchání ji necháme rozpustit ve vroucí vodní lázni. Sejmeme z ohně a necháme vychladnout.

Připravenou smetanu přikryjeme fólii nebo alobalem a vložíme do chladničky. Necháme odležet do druhého dne. Následující den domácí pařížskou šlehačku vyšleháme do hustého krému.

Pomůcky jsou stejné jako u prvního úkolu.

1. Šlehačku pařížskou

smetana ke šlehání + cukr + kakao - šlehání

250 ml šlehačky + 35g cukru moučky + 25g kakaa

Kakao a cukr smícháme se smetanou ke šlehání a vše zahříváme až k bodu varu. Necháme lehce přejít varem. Necháme asi 12-24 hodin chladit a pak ušleháme jako běžnou šlehačku. Podle chuti lze ještě trochu přisladit.

Pomůcky jsou stejné jako u prvního úkolu.

Závěr:

Napiš použití takto připravených šlehaček ve svém oboru.