

7. S pěnou, ve které je velké procento ušlehané šlehačky či bílkového sněhu, je třeba pracovat opravdu rychle, aby nezřídla nebo aby se nesrazila. Do formy ji nanašíme cukrářskou stěrkou nebo paletovým nožem.

8. Dlouhým hladkým a ostrým nožem nebo paletou pěnu ve formě perfektně zahladíme. Pomocť může i pravitko.

