Tulumbe (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **280 g**mekog brašna
- **5**jaja
- **2 kašicice**šecera
- **2 kesice**vanil-šecera
- **1 dl**ulja
- **4 dl**vode
- **prstohvat**soli

Za sirup:

- **1 kg**šecera
- **6 dl**vode
- **1**limun

Ostalo:

- **po potrebi**ulje za prženje
- **malo** šecera u prahu za posipanje

Priprema

Sirup: U šerpi sjediniti šecer i vodu pa kada prokljuca kuvati još 15 minuta. Pred kraj kuvanja dodati limun isecen na kolutove, skloniti sa vatre i ostaviti da se sirup ohladi. Testo: U šerpi sjediniti vodu, ulje, so i šecer

pomešan sa vanil-šecerom pa kuvati dok ne prokljuca. Skloniti sa ringle i dodati brašno i mutiti dok se ne dobije gusta lepljiva smesa. Vratiti na ringlu i kuvati još minut-dva neprekidno mecajuci. Ponovo skloniti sa ringle i postepeno dodavati jedno po jedno jaje sve vreme muteci mikserom dok se ne dobije ujednacena smesa. Smesu za testo sipati u poslasticarski džak pa pomocu njega istiskivati tulumbe željene velicine u zagrejano ulje te pržiti. Tokom prženja ih okretati da porumene. Pržene tulumbe nakratko potopiti u ohladeni sirup, a zatim ih vaditi resetkastom kašikom. Kada se malo prohlade posuti šecerom u prahu.

Savet