

Tulumbe - iz rerne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**šecera
- **900 ml**vode
- **100 g**ulja
- **900 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **5**jaja

Priprema

Sirup: 800 g šecera i 500 ml vode staviti na vatru da provri i dobro ohladiti. Testo: 400 g vode i ulje sipajte u šerpu i staviti na vatru da provri, kada provri skinite sa šporeta i dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sjedinite masu varjačom i dobro ohladite. U hladnu masu dodajte jedno po jedno jaje i mutite mikserom. Dobijenu masu sipajte u špric za tulumbe, istiskajte po 7 cm na nepodmazan pleh. Pecite neotvarajući rernu na 180 stepeni 25 minuta. Vruće tulumbe prelijte hladnim sirupom.

Savet