

Mini tulumbe



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **4 dl**vode
- **1 dl**ulja
- **2 kašike**šecera
- **2 kašice**praška za pecivo
- **300 g**brašna
- **4**jajeta
- ulje za prženje

Šerbet:

- **500 g**šecera
- **5 dl**vode

Ostalo punjenje:

- **200 g**slatke pavlake
- **mal**o euro-krema
- **100 g**cokolade

Priprema

Vodu, šećer i ulje staviti u šerpu da provri. Kad prokljuca odmah skloniti sa šporeta i umešati brašno i prašak za pecivo. Potrebno je brašno dobro umešati i ostaviti da se prohladi. U mlako testo dodati jedno po jedno jaje uz

stalno mucenje umesiti kompaktnu masu. Kad je sve sjedinjeno prelazimo na prženje. Sipati ulje u manju šerpicu, dobro zagrijati i istiskati male tulumbe u vrelo ulje. Skuvati šerbet i polovinu tulumba preliteri. A drugu polovinu raseci na pola i u svaku prvo staviti po kašicicu euro-krema, pa ukrasiti umucenom slatkom pavlakom i preliteri otopljenom cokoladom.

Savet