

Tulumbe (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

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

Za sirup:

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

Ostalo:

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

Priprema

Sirup: U šerpi sjediniti šećer 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 šećer

pomešan sa vanil-šećerom 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 mećajući. Ponovo skloniti sa ringle i postepeno dodavati jedno po jedno jaje sve vreme muteći mikserom dok se ne dobije ujednačena smesa. Smesu za testo sipati u poslasticarski džak pa pomoću njega istiskivati tulumbe željene veličine u zagrejano ulje te pržiti. Tokom prženja ih okretati da porumene. Pržene tulumbe nakratko potopiti u ohlađeni sirup, a zatim ih vaditi resetkastom kašikom. Kada se malo prohlade posuti šećerom u prahu.

Savet