

Uciteljske tulumbe



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šecera
- **6 dl** vode

Testo:

- **5 dl** vode
- **2 šoljice za crnu kafu** ulja
- **350 g** brašna
- **1 prstohvat** soli
- **6** jaja

Priprema

Najpre skuvati surup: vodu i šecer staviti da provri, povremeno promešati pa kad se šecer otopi skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Zatim spremi testo: vodu i ulje staviti da provri, pa u to zakuvati brašno i prstohvat soli. Takoe ostaviti da se ohladi.

Odvojiti belanca od žumanaca, pa žumanca dodati u ohlaenu smesu od brašna i sjediniti.

Belanca posebno umutiti u cvrst sneg pa dodati prethodnoj smesi. Mutiti mikserom sa spiralnim nastavcima.

Kad se smesa izjednaci, puniti odgovarajuci špric, istiskivati tulumbe na pleh obložen papirom za pecenje i pomocu noža ih odvajati od šprica.

Peci u zagrejanj rerni, na 220 stepeni dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

Vruce tulumbe umakati u hladan sirup.

Savet

Recept sam dobila od svoje koleginice uiteljice, pa se zato tako zovu. :)