

Tulumbe (15)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 ml** vode
- **150 ml** ulja
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kg** brašna
- **5** jaja

Za sirup:

- **1,4 l** vode
- **800 g** šećera
- **1** srednji limun - sok

... i još:

- **700 ml** ulja

Priprema

Sirup: U, odgovarajuću, posudu staviti vodu, šećer i sok od limuna. Staviti na šporet da provri. Kada provri smanjiti na srednju temperaturu i kuvati, od momenta ključanja, 15 minuta. Skuvan sirup skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Testo: U dublju, posudu staviti vodu, ulje, šećer i so, pa staviti na vatru, da provri. Kada provri skloniti sa vatre i, postepeno, dodavati brašno, uz neprekidno mešanje. Mešati sve dok se ne dobije sjajna lopta od testa. Ostaviti testo da se, potpuno, ohladi.

U hladno testo dodavati jedno po jedno jaje i rukom ih, dobro, sjediniti sa testom (ranije sam radila sa mikserom, prvi put sam isprobala ovaj način i mogu vam reci da mi se tulumbe, na ovaj način mešenja testa, više sviaju). Rukom raditi testo sve dok ne postane svilenkasto.

Postoje razni načini prženja tulumbi. Prvi put sam isprobala ovaj način, koji ću vam objasniti, i više ga ne menjam. Tulumbe su, neodoljivo hrskave spolja, a unutra jako mekane. Verujte, kao iz poslasticare...

U dublju, širu, šerpu sipati ulje. Napuniti kalup za tulumbe, pripremljenim, testom (ja sam koristila metalni kalup, vi možete i plasticni, ali neće se dobiti, ovako, lepe brazde na tumbama) i istiskivati testo u, hladno, ulje. Dužinu tulumbi odredite sami i svaku tumbu, prilikom spuštanja u ulje, preseći nožem. Vodite računa da tulumbe u ulju budu odvojene, jedna od druge, jer će narasti, prilikom prženja.

Zatim staviti šerpu na vatru i uključiti na srednju temperaturu. Tulumbe će u početku, prilikom prženja, same da se okreću u ulju. Kada počnu da rumene, pomoću dve viljuške ih okrecite, da sa svih strana dobiju rumenu boju.

Kada su tulumbe pržene skloniti šerpu sa vatre i isključiti šporet. Rešetkastom kašikom vaditi tulumbe u, hladan, sirup. Ostaviti ulje da se prohladi 10 minuta. Tulumbe, u sirupu, nekoliko puta preokrenuti i ostaviti sve dok ne stigne druga tura tulumbi.

Ponavljati postupak prženja tulumbi dok ima testa (uz obavezno ostavljanje ulja da se prohladi). Tulumbe iz sirupa vaditi u odgovarajuću posudu i na kraju ih preliti ostatkom sirupa.

Tulumbe ostaviti u frižider, da se dobro ohlade, pa ih, narednog dana, poslužiti. Fantastične su!!!

Savet