

Tulumbe iz rerne (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 prstohvat** soli
- **300 g**mekog brašna T-400
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **4**jajeta

Sirup:

- **800 g**šecera
- **800 ml**vode

Priprema

U odgovarajucu posudu sipati vodu, dodati ulje i prstohvat soli. Staviti da provri. Smanjiti temperaturu, da bude srednje jacine, i dodati mešavinu brašna i praška za pecivo. Mešati energicno varjacom dok se testo ne napravi kao lopta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se testo prohladi. U prohlaeno testo dodavati jedno po jedno jaje, neprestano muteci mikserom (nastavcima za testo).

Pleh od el. šporeta prekriti pek papirom. Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Testo staviti u špric za tulumbe i istiskivati ga na pek papir (testo sam odsecala kuhinjskim makazama). Dužinu tulumbi odredite sami, po želji.

Stavite tulumbe da se pecu. Ja sam ih pekla 35 minuta.

U odgovarajucu posudu staviti vodu i šecer. Staviti na srednju temperaturu da provri. Kuvati 20 minuta. Sirup skloniti sa vatre i ostaviti ga pet minuta da odstoji. U sirup možete, po želji, pri kraju kuvanja da ubacite pola limuna isecenog na krugove.

Hladne tulumbe preliti vrelim sirupom. Dok se sirup ohladi na sobnoj temperaturi tulumbe 2-3 puta preokrenuti u sirupu.

Zatim, posudu sa tumbama ostaviti u frižider (najbolje je da prenoce u frižideru), da bi se dobro ohladile. Uživajte u predivnom ukusu...

Savet