

Pecene tulumbe (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše od jogurta**ulja
- 2 **caše od jogurta**vode
- 2 **caše od jogurta**brašna
- 1prašak za pecivo
- 6jaja
- 900 gšecera
- 800 mlvode

Priprema

Staviti vodu da prokuva, dodati ulje, pa kada i ono prokuva dodavati brašno sa pecivom uz stalno mešanje. Mešati minut-dva.

Preruciti u ciniju da se prohladi.

Odvojiti žumanca od belanaca. U prohlaenu masu dodati odjedanput žumanca (neumucena) i sjediniti sa brašnom. Takoe odjedanput dodati i neumucena belanca i mikserom sve sjediniti.

U podmazan pleh stavljati špricom tulumbe. Staviti ih da se peku u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni.

Šerbet: Staviti šećer i vodu da prokuvaju. Od momenta ključanja, na laganoj vatri kuvati 10-ak minuta. Hladne tulumbe preliti vrelim šerbetom.

Savet

Kada se tulumbe preliju šerbetom, 2-3 puta prevrnuti tulumbe (u razamku od po 10 minuta) da bi bolje upile sok. PRIJATNO!