

## *Pecene tulumbe iz rerne*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za šerbet - preliv**

- **1 kg**šecera
- **900 ml**vode
- **3 kesice**vanilin šecera

#### **Za testo:**

- **1 l**vode
- **2 kašike**šecera
- **na vrh noža** soli
- **300 ml**ulja
- **600 g**brašna tip 400 - meko
- **1**prašak za pecivo
- **8**jaja

### **Priprema**

1 litar vode, 2 kašike šecera, prstohvat soli, 300 ml ulja, staviti da provri kad provri skloniti sa šporeta pa u tako vrelo dodati 600 g mekog brašna i 1 prašak za pecivo. Sve fino mešati i ostaviti da se ohladi. U ohladjeno dodati 8 jaja jedno po jedno mutiti mikserom. Kad je fino umuceno testo staviti u kalup za tulumbe i na pek papir istiskati iz kalupa tulumbe.

Tulumbe ostaviti da odstoje 1 sat u frižideru, pa zatim u zagrejanj rerni peci na 180 stepeni 30 minuta ali ne otvariti rernu.

Serbet - preliv: 1 kg šecera, 900 ml vode i 3 vanilin šecra staviti da provri. Kad provri smanjiti temperaturu i pustiti da lagano vri 15 minuta. Gotove prohlajene tulumbe prelići ohladjenim sirupom.

### **Savet**

Nemojte otvarati rernu dok se tulumbe peku.