



Тулумби со ладен шербет

Домашни Тулумби, пржени во масло, парени со ладен шербет. За добрата Тулумба надалеку се слуша. Да видиме колку од вас ќе го направат и споделат овој рецепт со своите пријатели!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **2-3 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 250 мл вода
- 50 мл масло
- Прстофат сол
- 250 грама брашно
- 3 големи јајца

За ШЕРБЕТ ќе ви треба:

- 600 грама шеќер
- 500 мл вода
- 1 ванилин шеќер

Ќе ви треба и:

- 1 литар масло за пржење

Чекор 1

Најпрво подгответе го шербетот, за да има време да се излади.

Водата и шеќерот ставете ги во лонец, па откако ќе зовријат, варете ги околу 20 минути на среден оган.

Во готовиот шербет ставете 40 милилитри ладна вода за да го прекинете процесот на вриење.

Потоа додајте го ванила шеќерот, измешајте и оставете го да се лади.

Чекор 2

Ќе започнеме со подготовка на Тулумбите. Ставете ги да зовријат водата, маслото и прстофат сол. Додадете го брашното и мешајте за да добиете рамномерна смеса.

Оставете ја да се излади. Потоа додавајте ги јајцата едно по едно, и измесете мазно тесто.

Чекор 3

Ставајте од тестото во шприц за Тулумби, и сечете парчиња со должина од околу 5 сантиметри.

Пржете ги во загреано масло на средна температура, маслото не треба да биде многу топло.

Оставете простор во тавата за да нараснат.



Чекор 4

Кога ќе се испржат рамномерно од сите страни, тргнете ја тавата од оган за да не се прегрее маслото, и ставајте ги Тулумбите во изладениот шербет.

Потоа вратете ја тавата на шпоретот и пржете ги следните Тулумби.

Кога ќе бидат тие готови, извадете ги претходните што стоеја во шербетот во Ростер тавата, па ставете ги новите во истиот шербет.

Чекор 5

На крај, прелијте ги сите Тулумби со преостанатиот шербет, и оставете ги да се изладат и да го впијат шербетот, околу 2 часа. Ние од оваа доза на тесто направивме 28 Тулумби.

Чекор 6

Сервирајте ги со кругчиња лимон, или друго цитрусно овошје.

Мора да ве потсетиме дека тие имаат многу шеќер, па затоа внимавајте колку парчиња ќе изедете!

Совет

Ова е навистина одличен рецепт кој вреди да го пробате. Тулумбите се секогаш во мода!

Користени производи:



Ростер тава



Длабок сад со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk