

# Bosanski jastuk



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Kora:

- 6jaja
- **6 šolja od kafešecera**
- **6 šolja**ulja
- **2 šolje**vode
- **6 šolja**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- Fil:
- **4 kesice**pudinga od vaniline
- **1,5** l mleka
- **2** bela šlaga
- **1** **caš**amleka za slag
- **250 g**margarina
- **100 g**crne cokolade
- **100 g**bele cokolade

## Priprema

Jaja ubutati zatim dodati šećer i to mikserom dobro umutiti dodati ulje, vodu i to ubutati dodati brašno i prašak za pecivo i umutiti i podijeliti na 3 jednaka dijela i peći jednu po jednu koru u okrugloj tepsiji i tako svaku u istu tepsiju peći oko 15 minuta. Fil: u šerpu staviti mlijeko kada provri dodati šećer i staviti da se šećer otopi staviti puding i skuhati. Ostaviti da se ohladi, Margarin posebno umutiti i dodati ohlaenom pudingu. Puding podijeliti na dva dijela, staviti jednu koru pa fil pa drugu koru pa fil i treću koru. Mleko staviti u vangli i šlag i mutiti dok se ne stegne. Premazati tortu. Cokolade izrendati sitnije i prvo cackalicom išarati srca, pa onda cokoladom kao na slici.

**Savet**

Prijatno :)