

Lejonkungstårta (8-10 bitar)

Botten:

3	ägg
2 dl	socker
3 dl	vetemjöl
$\frac{1}{2}$ dl	kakao
2 tsk	bakpulver
75 g	margarin
1 dl	mjök

Fyllning:

2 burkar	aprikospuré á 200 g
2	bananer
3 dl	vispgrädde

Garnering:

1	äggvita
ca 150 g	florsocker
	gul karamellfärg
ca 60 g	gul marsipan
$\frac{3}{4}$ ask	nobless
1 pkt	lakritssnöre
60 g	hackade nötter
40 g	ofärgad marsipan
3 rutor	blockchoklad
10 g	rosa marsipan
	Rosa pyntgelé

- Vispa ägg och socker riktigt pösigt. Tillsätt vetemjöl väl blandat med kakao och bakpulver. Tillsätt smält avsvolat margarin samt mjök.
- Rör tills smeten är jämn och slät. Häll smeten i en smord och bröad form ($1 \frac{1}{2}$ lit).
- Grädda i $175^{\circ} C$ i 40-50 min.
- Dela kakan i tre delar. Bred på puré, vispad grädde och lägg på skivad banan. Lägg på nästa botten samt puré och banan ännu en gång. Lägg sedan på kakans översta del.
- Häll därefter äggvitan i en skål och tillsätt florsocker, lite i taget under kraftig omrörning till en fluffig konsistens. Tillsätt gul karamellfärg till lämplig nyans.
- Bred glasyren på ovansidan och på kanterna. Täck kanterna med hackade nötkärnorna. Lägg noblessplattorna längs ovansidans ytterkanter.
- Forma sedan öron och nos samt två små ögon av den gula marsipanen.
- Smält blockchokladen, lägg i den ofärgade marsipanen och bearbeta till en jämn massa. Gör sedan två fyrkantiga ögonplattor och en brun nos av chokladmarsipanen.
- Forma en tunga av rosa marsipan eller av pyntgelé.
- Garnera enligt bild eller efter egen fantasi.