

## HERMAN DE HERSTELCAKE - RECEPT

Herman de herstelcake is niet te koop. Je maakt hem zelf en schenkt dit lekker verzoeningsgebaar aan iemand die je hebt gekwetst. Pas na tien dagen kun je hem eten. Iedere dag is een nieuwe stap in het herstelproces.

### INGREDIËNTEN

#### Ingrediënten dag 1

- 100 gram suiker
- 250 ml warm water
- 1 zakje gist van 7 gram
- 225 gram bloem

#### Ingrediënten dag 4 en dag 9

- 2 dl melk
- 200 gr bloem
- 250 gr suiker

#### Ingrediënten dag 10

- 3 eieren
- 150 gr bloem
- 2 theelepels kaneel
- 100 gr fijngehakte chocolade
- 200 gr suiker
- 100 gr fijngehakte noten
- 1 eetlepel bakpoeder
- 1 dl olie

### BEREIDINGSWIJZE

#### Dag 1

- Los de suiker op in een half kopje van het warme water
- Strooi de gist erbij en laat dit 10 minuten staan
- Roer de rest van het water en het bloem erbij in een grote kom
- Klop dit met de houten lepel tot een mooi glad beslag
- Dek het af met een vochtige theedoek
- Laat alles dit alles rusten op kamertemperatuur tot de volgende dag

#### Dag 2 en dag 3

- Roer Herman 2 à 3 keer per dag goed door.

#### Dag 4

- Herman heeft honger! Voeg 2 dl melk, 200 gr bloem en 250 gr suiker toe.

#### Dag 5, dag 6, dag 7 en dag 8

- Roer Herman 2 à 3 keer per dag goed door.

#### **Dag 9**

- Herman heeft reuzehonger! Voeg 2 dl melk, 200 gr bloem en 250 gr suiker toe.
- (Je kan de cake nu in vijf porties verdelen en doorgeven)

#### **Dag 10**

- Herman valt bijna flauw van de honger. Geef hem voordat hij in de grote hete oven gaat nog wat te eten: 3 eieren, 150 gr bloem, 2 theelepels kaneel, 100 gr fijngehakte chocolade, 200 gr suiker, 100 gr fijngehakte noten, 1 eetlepel bakpoeder, 1 dl olie
- Roer Herman goed door zodat hij een sterke jongen word.
- Giet hem in een bakvorm, net tot de helft, anders komt onze cake over de rand heen!
- Verwarm de oven voor tot 170 graden.
- Zet Herman 1 uur tot 1 uur en 15 minuten in de oven.
- Laat afkoelen
- Knip de SORRY-letters uit (zie bijlage) en leg het sjabloon op de cake. Strooi er poedersuiker overheen.
- De herstelcake is klaar, smullen maar!