Herman Vennskapskake

Ingredienser



<B>"Herman oppstartsdeig":</B>
(kun nødvendig hvis du er den første som starter opp Herman kake-kjeden)
50 g gjær
5 dl vann
5 dl hvetemel

<B>Fremdyrking av "Herman surdeig":</B>
(gjelder alle, enten du har laget oppstartsdeig, eller har fått en porsjon surdeig av en venn)

Dag 1:
2,5 dl sukker
5 dl melk
5 dl hvetemel

Dag 5:
2,5 dl sukker
5 dl melk
5 dl hvetemel

Dag 10: "Herman surdeig" deles opp i 4 deler på ca 5 dl hver. Gi bort 3 deler. Behold 1 del selv for å bake "Herman Vennskapskake".

<B>"Herman Vennskapskake":</B>
5 dl Herman surdeig
2,5 dl sukker
2 store egg
1,5 dl matolje
2 ts bakepulver
0,5 ts natron
0,5 ts muskat
0,5 ts ingefær
1,5 ts kanel
5 dl hvetemel
2 dl hasselnøtter
2 dl rosiner

Topping:
100 g smør
2 dl brunt sukker
1 ss hvetemel
2 ts kanel
1,5 dl hasselnøtter

Glasur:
75 g smør
2 dl brunt sukker
0,5 dl melk

Fremgangsmåte

"Herman oppstartsdeig":

Oppstartsdeigen er kun nødvendig å lage dersom du er den første som lager kaken. NB! VIKTIG: Bruk en nokså stor bakebolle laget av plastik og en tresleiv. Ikke bruk redskaper av metall!

Løs opp gjær i lunkent vann (37°C). Tilsett hvetemelet og rør kraftig til alle klumper er fjernet (konsistensen blir omtrent som en tykk vaffelrøre). Legg et kjøkkenhånkle over bakebollen og la stå og gjære i romtemperatur i 48 timer. Deigen vil da være litt boblete og lukte noe surt (og det er meningen!).

Dyrking av "Herman surdeig":

Her starter 10-dagers tellingen for dyrking og stell av Herman, slik at Herman vokser og blir stor og sterk.

Dag 1: Du har fått Herman surdeig (ca 5 dl) fra en venn eller du har laget oppstartsdeigen selv, som beskrevet ovenfor. Herman er sulten. Gi ham sukker, melk og hvetemel. Rør godt med tresleiven, slik at deigen blir glatt og jevn. Dekk til med et kjøkkenhånkle og sett bakebollen i kjøleskapet.

Dag 2: Rør godt med tresleiven (pass på å skrape kantene på bakebollen). Sett bakebollen tilbake i kjøleskapet.

Dag 3: Som i går.

Dag 4: Som i går.

Dag 5: Herman er sulten igjen. Gi ham sukker, melk og hvetemel. Rør godt med tresleiven, slik at deigen blir glatt og jevn. Dekk til med et kjøkkenhånkle og sett bakebollen i kjøleskapet.

Dag 6: Som dag 2.

Dag 7: Som i går.

Dag 8: Som i går.

Dag 9: Som i går.

Dag 10: "Herman surdeig" deles i 4 deler (hver del skal være på ca 5 dl). 1 del beholder du selv for å bake "Herman Vennskapskake". Gi de 3 andre deler bort til 3 gode venner sammen med en utskrift av denne oppskriften. Vennene dine begynner da på dag 1 i fremgangsmåten ovenfor.

"Herman Vennskapskake":

Du har 5 dl med Herman surdeig. Herman er kjempesulten!!! Gi ham sukker, sammenpiskede egg og matolje. Rør godt. Hakk nøttene. Bland nøtter og rosiner med 2 ss av hvetemelet (dette forhindrer at nøtter og rosiner synker til bunnen av kaken under stekingen). Sikt resten av hvetemelet sammen med bakepulver, natron og krydder. Ha det tørre i deigen og bland til deigen er jevn og klumpfri. Rør til slutt

inn de melete nøttene og rosinene. Ha Herman deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20X30 cm).

Til toppingen smeltes smør og brunt sukker i en liten kjele. Rør inn hvetemelet, kanel og fint hakkede nøtter. Fordel (drypp) toppingen over deigen i langpannen ved hjelp av en spiseskje. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Lag imens glasuren: Smelt smør, melk og brunt sukker i en liten kjele. Rør glasuren jevn. Hell glasuren over den varme kaken straks etter at den er tatt ut av ovnen. La kaken stå i formen til den er helt avkjølt. Løft kaken ut av formen og del opp i firkanter.

Tips

Merk at "Herman surdeig" skal virke "levende" hver dag, dvs at den skal boble og gjære litt mellom hver gang du rører i ham. For å få til det er det viktig at oppstartsdeigen står i romtemperatur de første to døgnene. Selve surdeigen kan imidlertid stå i kjøleskapet i de 10 dagene den dyrkes frem. Det er også veldig viktig at du kun bruker redskaper av plast eller tre. Dersom "Herman surdeig" slutter å boble, er han død.

I stedet for å gi 3 deler "Herman surdeig" bort til venner, kan du selvsagt gi bort bare 2 deler, og beholde en del ekstra for å dyrke frem en ny runde med "Herman surdeig" selv. Men det er IKKE LOV å bruke all "Herman surdeig" selv og derved bryte vennskapskjeden!

Av en del "Herman surdeig" (ca 5 dl) kan du også lage andre typer "Herman kaker", "Herman boller", "Herman vafler" osv. Se f.eks. oppskrift på "Herman Muffins" og "Herman Cookies".

"Herman Vennskapskake" er kjempefin å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/herman-vennskapskake