

# VISKIJEV KOLAČ



1. Rozine prelij z vrelo vodo, počakaj 30 minut, odcedi, zmešaj z orehi in četrtino moka. 2. Posebej zmešaj ostanek moka, kardamom, pecilni, sodo in sol. 3. Maslo penasto umešaj s sladkorjem. Umešaj beljake in dobro stepi. Umešaj celo jajce in dobro stepi. Z leseno kuhalnico umešaj tretjino mešanice z moko (točka 2), nato polovico viskija. Umešaj drugo tretjino mešanice 2 in drugo polovico viskija. Nato še zadnjo tretjino mešanice 2. Umešaj še mešanico z rozinami (1.). Vlij v model, obložen s pomažčenim peki papirjem. Na 160 stopinj peči 55 minut ali dokler ni notranjost kolača suha (preizkus z zobtrebčem). Kolač stresi na rešetko. Ohladi. Odstrani papir.

Kolač večkrat prebodi in počasi po celem nalapaj 50 ml viskija. Zavij v alufolijo. Pusti počivati čez noč. Drugi dan pokapaj s še 50 ml viskija (ali 25 ml viskija s 25 ml stopljenega masla). Pusti stati 24 ur, preden postrežeš.

#### Irska viski krema

Do trdega stepi 200 ml smetane za stepanje. V 2 žlicah viskija raztopi 2 žlici medu in mešanico naravno umešaj v smetano. Izboljšano smetano naloži na kose kolača, tik preden postrežeš.

Sestavine:  
500 ml rozin  
500 ml sesekljanih orehov  
600 ml moka  
380 ml rjavega sladkorja  
180 gr masla  
120 ml viskija  
1 jajce  
4 beljaki

2 žlički kardamoma/cimeta  
1 žlička pecilnega praška  
1/4 žličke sode bikarbone  
1/4 žličke soli

1. Rozine prelij z vrelo vodo, počakaj 30 minut, odcedi, zmešaj z orehi in četrtno moke.
2. Posebej zmešaj ostanek moke, kardamom, pecilni, sodo in sol.
3. Maslo penasto umešaj s sladkorjem. Umešaj beljake in dobro stepi. Umešaj celo jajce in dobro stepi. Z leseno kuhalnico umešaj tretjino mešanice z moko (točka 2), nato polovico viskija. Umešaj drugo tretjino mešanice 2 in drugo polovico viskija. Nato še zadnjo tretjino mešanice 2. Umešaj še mešanico z rozinami (točka 1).

Vlij v model, obložen s pomaščnim peki papirjem (letos sva ga v silikonski model za kuglof in perfektno deluje).

Na 160 stopinj peči 55 minut ali dokler ni notranjost kolača suha (preizkus z zobotrebcom). Kolač stresi na rešetko. Ohladi. Odstrani papir. Če delaš v silikonskem modelu, počakaj vsaj pol ure, da se ohladi, preden ga olupiš ven.

Kolač večkrat prebodi in počasi po celem nakapaj 50 ml viskija. Zavij v alufolijo. Pusti počivati čez noč.

Naslednji dan pokapaj s še 50 ml viskija (ali 25 ml viskija in 25 ml stopljenega masla). Če meni, da je dovolj pijan in noče več piti, si lahko pomagaš z injekcijsko brizgo.

Pusti stati 24 ur, preden postrežeš.



Bonus:

Irska viski krema

Do trdega stepi 200 ml smetane za stepanje. V 2 žlicah viskija raztopi 2 žlici medu in mešanico narahlo umešaj v smetano. Izboljšano smetano naloži na kose kolača, tik preden postrežeš.

Bonusa pri nas nismo preizkusili, ker imam jaz težave s smetano, šmrc, šmrc.

Po 7 dneh je bil malo prej še ravno tako dober kot na Silvestrovo. Za viskiljubce bi morda kazalo osveževati pokapavanje z viskijem na par dni, če ga ne bi uspeli "tako hitro" pomlatiti.

Še anekdota: lani sva ga najprej prehitro stresla iz lončenega modela, pa je razpadel in ni bil uporaben za goste, hehe. Poskusila sva še toplega. Smrt za tehtnico, v pol ure, dokler je bil še topel in sva mesila naslednjega, sva snedla več kot polovico kolača za 10 ljudi. In poplaknila z viskijem, da sva sploh lahko šla spat, kajpada ...