



Hashhasli Revani

Türkische Mohn-Grieß-Torte von Ceylin

Zutaten

Teig

- 5 Eier
- 1 Glas Öl
- 1 Glas Mohn
- 1 Glas Mehl
- 1 Glas Grieß
- 1 Glas Zucker
- 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker

Sirup

- 3 Gläser Zucker + 3 Gläser Wasser

Creme

- 2 Becher Sahne, 2 Becher Schmand
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Die Creme kann bei Bedarf mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Teig mit einem Mixer vermischen und in ein hohes gefettetes Backblech oder eine Tortenform geben. Bei ca. 200 Grad ca. 20–25 Minuten zu einem goldgelben Kuchen backen.
2. In einem Topf 3 Gläser Wasser und 3 Gläser Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.
3. Die Sahne kurz schlagen, die restlichen Zutaten dazugeben und die Creme kalt stellen. Nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe einfärben.
4. Den Kuchen abkühlen lassen. Danach den Sirup darauf gießen. Nachdem der Sirup eingezogen ist, die Creme darauf verteilen.