Süssmostcrème von Thomas Andermatt

Mengen für 10 Personen

50 g Maisstärke/Maizena	in eine grosse Pfanne geben Variante für Stärkemehle sind Weizenpuder Epifin oder Maisstärke.
1.5 Liter Apfelsaft	Stärkemehl damit anrühren. Variante Süssmost durch weissen Traubensaft ersetzen.
60 g Zucker	
5.0 Stück Eier	zugeben, gut mischen alle Zutaten unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen lassen. Auskühlen lassen
5.0 cl Zitronensaft	zugeben
2.5 dl Vollrahm	Schlagen, sorgfältig unterziehen einen Teil zum Garnieren verwenden. (2.5 - 5 dl)