Süssmostcreme von salida

Mengen für 11 Personen

1.65 Liter Apfelsaft	
1.1 Stück Zitronen	Schale abreiben und je nach Belieben Saft mit Apfelsaft mischen
55 g Maisstärke/Maizena	
8.25 Stück Eier	
165 g Zucker	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.
2.75 dl Rahm	steif schlagen, unter die Creme ziehen