Süssmostcreme von salida

Mengen für 17 Personen

2.55 Liter Apfelsaft	
1.7 Stück Zitronen	Schale abreiben und je nach Belieben Saft mit Apfelsaft mischen
85 g Maisstärke/Maizena	
12.8 Stück Eier	
255 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.
4.25 dl Rahm	steif schlagen, unter die Creme ziehen