Süssmostcreme von salida

Mengen für 20 Personen

3.0 Liter Apfelsaft	
2.0 Stück Zitronen	Schale abreiben und je nach Belieben Saft mit Apfelsaft mischen
100 g Maisstärke/Maizena	
15 Stück Eier	
300 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.
5.0 dl Rahm	steif schlagen, unter die Creme ziehen