



Süssmostcreme

von salida

Mengen für 27 Personen

4.05 Liter Apfelsaft	
2.7 Stück Zitronen	Schale abreiben und je nach Belieben Saft mit Apfelsaft mischen
135 g Maisstärke/Maizena	
20.3 Stück Eier	
405 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.
6.75 dl Rahm	steif schlagen, unter die Creme ziehen