



Süssmostcreme

von salida

Mengen für 40 Personen

6.0 Liter Apfelsaft	
4.0 Stück Zitronen	Schale abreiben und je nach Belieben Saft mit Apfelsaft mischen
200 g Maisstärke/Maizena	
30 Stück Eier	
600 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.
1.0 Liter Rahm	steif schlagen, unter die Creme ziehen