



Süssmostcreme

von salida

Mengen für 48 Personen

7.2 Liter Apfelsaft	
4.8 Stück Zitronen	Schale abreiben und je nach Belieben Saft mit Apfelsaft mischen
240 g Maisstärke/Maizena	
36 Stück Eier	
720 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.iterrühren. Creme durch Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen lassen.
1.2 Liter Rahm	steif schlagen, unter die Creme ziehen