



Süssmostcreme

von salida

Mengen für 70 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 10.5 Liter Apfelsaft | |
| 7.0 Stück Zitronen | Schale abreiben und je nach Belieben Saft mit Apfelsaft mischen |
| 350 g Maisstärke/Maizena | |
| 52.5 Stück Eier | |
| 1.05 kg 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. |
| 1.75 Liter Rahm | steif schlagen, unter die Creme ziehen |