



# 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 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