

Süssmost-Crème

600g Süssmost

3 EL Maizena

3 EL Zucker

2 frische Eier

200g Vollrahm

Süssmost und Maizena in den Mixtopf geben 30 Sek., Stufe 3, verrühren.

Zucker und Eier begeben und alles 7 Min., 90 Grad, Stufe 3 aufkochen.

Sofort in eine Schüssel umfüllen. Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen, um Hautbildung zu vermeiden. Auskühlen lassen.

Rühraufsatz einsetzen. Vollrahm in den Mixtopf geben und unter Beobachtung ohne Zeiteinstellung auf Stufe 3.5 bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Rühraufsatz entfernen.

Schlagrahm sorgfältig unter die Crème ziehen.

