



Patissier Philippes süsse Geheimnisse

Thurgauer Süssmostcreme

Zutaten 8 Portionen

0.5l Süssmost
1 Zitrone, Saft und Schale
25 Gramm Speisestärke (Maizena)
3 Eier
125g Zucker
2.5dl Rahm, geschlagen



Zubereitung

$\frac{3}{4}$ vom Süssmost mit der Zitrone aufkochen.
Den Rest vom Most (am besten mit einem Schwingbesen) langsam zum Maizena giessen, rühren bis alle Klümpchen verschwunden sind.
Most-Maizena-Gemisch schnell mit dem kochenden Most verrühren.
Diese Creme aufkochen und 2 Minuten unter gelegentlichem rühren kochen lassen.

Währenddessen die Eier mit dem Handmixer mit Zucker verrühren.
Die kochende Creme zur Eiermasse geben.
Alles zurück in die Pfanne geben, einmal aufkochen und **sofort** durch ein Sieb passieren.
Mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen.

Vor dem Servieren aufrühren und den Schlagrahm unterziehen.
In Gläsern anrichten und garnieren.

Das Turbinenhallen-Team wünscht viel Spass und gutes Gelingen!