

Lemon Cheesecake

6 œufs

6 citrons

1 litre de sucre en morceaux

Une once de beurre

Râpez le zest de 4 citrons ajoutez y le jus des 6 citrons

Ajoutez 4 œufs entiers plus deux jaunes d'œufs

Mettez tous les ingrédients à chauffer dans une casserole

Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange épaisse.

Lorsque la mixture a la consistance du miel, c'est fait.

Mettez dans des pots à confiture et gardez-les dans un endroit sec.

On se sert de ce mélange dans les tartes.



Lemon Cheesecake

6 citrons **

6 œufs

1 l. sucre en morceaux

1 once (1/4) beurre

Râpez 4 citrons ajoutez le jus des 6, les jaunes de 6 œufs, les blancs de 4 œufs. Mettez tous les ingrédients dans une casserole. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous & que le mélange épaisse.

Lorsque la mixture a la consistance du miel, c'est fait.

Mettez dans des pots à confiture & gardez dans un endroit sec.

On se sert de ce mélange dans des tartes . .