

## Lemon Cheesecake

6 œufs  
6 citrons  
1 litre de sucre en morceaux  
Une once de beurre

Râpez le zeste 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  
épaississe.

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 litres \* \*  
6 œufs  
1 l. sucre en morceaux  
1 once (1/4) beurre  
Râpez 4 citrons ajoutez le jus  
des 6, 2 jaunes d'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 épaississe.  
Lorsque la mixture a la  
consistance de miel, c'est fait.  
Mettez dans des pots à confiture  
& gardez ds. un endroit sec.  
On se sert de ce mélange  
dans des tartes. —