

## Dulce de Leche Chocolate Cheesecake Bars

One 23x33-cm pan yields about 40 bars

- 120 g rolled oats
- 125 g walnut pieces
- 113 g cold diced butter
- 696 g cream cheese, room temperature
- 200 g sugar
- 3 eggs
- 2 tsp vanilla extract
- 380 g [dulce de leche](#)\*, divided
- 220 g cup chocolate chips or chopped chocolate
- 80 ml heavy cream (35-47%)
- [fleur de sel](#)\* (optional)



1. Line a 23x33-cm baking pan with parchment paper. Set aside.
2. Place the **oats** and **walnuts** in a food processor. Pulse until resembles fine crumbs.
3. Add the **butter** and pulse a couple more times, **about 1 minute**, until it starts to form a ball.
4. Press the crumb mixture evenly on the bottom of the prepared pan. Once you're done, place the pan in the refrigerator and **chill for about 30 minutes**.
5. In the meantime, heat the oven to **180°C**.
6. Clean the food processor bowl to make the filling.

### Filling:

7. Add **cream cheese, sugar, eggs** and **vanilla** to a food processor and pulse until creamy and well mixed.
8. Add **150 g dulce de leche** to the cheese mixture. Pulse until well blended.
9. Reserve the remaining dulce de leche.
10. Pour the creamy filling over the chilled crust and bake in preheated oven for **40 minutes** or until center is set and the edges are puffed and slightly cracked.
11. Take the pan out of the oven and let **cool at room temperature for a couple of hours**.
12. When the cheesecake is chilled, spread the **remaining dulce de leche** evenly over it.
13. In a heatproof bowl, add the **chocolate** and **cream** and microwave until the chocolate is melted stirring well to make a smooth creamy chocolate ganache. Leave to **cool for 2-3 minutes** and pour evenly over the dulce de leche layer.
14. Sprinkle with **fleur the sel** (optional).
15. **Let set for a couple more hours or overnight** before cutting into bars.

<https://atreatsaffair.com/dulce-de-leche-chocolate-cheesecake-bars-recipe/>

## ドルチェ・デ・レチェ チョコレートチーズケーキ バー

23x33 センチの型で約 40 本分

- ロールドオーツ 120g
- くるみ(刻んだもの) 125g
- 冷たい無塩バター(角切り) 113g
- 室温に戻したクリームチーズ 696g
- 砂糖 200g
- 卵 3個
- バニラエキス 小さじ2
- [ドルチェ・デ・レチェ\\*](#) 380g(150gと230gに分ける)
- チョコレートチップまたは刻んだチョコレート 220g
- 生クリーム(35-47%脂肪) 80ml
- [フルール・ド・セル\\*](#)(オプション)



1. 23x33 センチのベーキングパンにオーブンペーパーを敷く。置いておく。
2. **オーツとくるみ**をフードプロセッサーに入れ、細かい粒状になるまでパルスする。
3. **バター**を加え、さらに **1分**ほどパルスし、生地がまとまり始めるまで混ぜる。
4. 準備したベーキングパンの底にクラム混ぜ物を均等に押し広げる。ベーキングパンを冷蔵庫で約 **30分間冷やす**。
5. その間に、オーブンを **180°C**に温める。
6. フードプロセッサーボウルを洗ってから、フィリングを作る。

### フィリング:

7. **クリームチーズ、砂糖、卵、バニラエキス**をフードプロセッサーに入れ、クリーミーになるまでパルスする。
8. **150g**の**ドルチェ・デ・レチェ**をチーズの混合物に加え、なめらかになるまで混ぜる。
9. 残りの**ドルチェ・デ・レチェ**を取っておく。
10. 冷やしたクラストの上にクリーミーなフィリングを流し入れ、予熱したオーブンで **40分**焼く。中央が固まり、端が膨らみ始め、少し割れている状態になるまで焼く。
11. オーブンから取り出し、**室温で2時間ほど冷ます**。
12. チーズケーキが冷えたら、**残りのドルチェ・デ・レチェ**を均等に塗る。
13. 耐熱ボウルに**チョコレート**と**生クリーム**を入れ、チョコレートが溶けるまで電子レンジで加熱し、滑らかなチョコレートガナッシュになるようによく混ぜる。**2-3分冷やし**、**ドルチェ・デ・レチェ**の層に均等に流し入れる。
14. **フルール・ド・セル**を振る(オプション)。
15. 切り分ける前に、さらに **2時間か一晩冷やして固める**。

<https://atreatsaffair.com/dulce-de-leche-chocolate-cheesecake-bars-recipe/>