



オレオのNYレアチーズケーキ

■まず初めにやること

- ・オレオにサンドしてあるクリームを取り除いておく。
- ・クリームチーズは室温に戻す。
- ・ゼラチンの分量の4倍くらいの冷水とゼラチンを器に入れて混ぜ合わせておく。

材 料

15cm1台分

■底の生地

オレオクッキー 9枚
バター 30g

*出来れば無塩で、有塩でも可

■チーズ生地

A クリームチーズ 200g
サワークリーム 20g
無糖ヨーグルト 25g
グラニュー糖 35g
はちみつ 40g

※はちみつを砂糖に置き換える場合 52g

粉ゼラチン（水で戻す） 小さじ1

レモン汁 小さじ1

生クリーム 180g

作り方

所要時間60分

■底の生地を作ります。

- ① オレオ6枚分をビニール袋に入れ、コップの底などで細かくつぶす。
- ② ここに溶かしたバターを加え全体になじませる。
セルクル型の底に敷き詰め冷蔵庫（冷凍庫）で冷やす。



■チーズ生地を作ります

- ③ ボウルにAを入れてゴムベラで混ぜあわせる。
クリームチーズが柔らかくなり全体に混ざれば、
ハンドミキサーに持ち替え、滑らかになるまで混ぜる。
- ④ 戻したゼラチンを、電子レンジで10秒位加熱する。
ゼラチンが8割くらい溶けたら、レンジから取り出し余熱で溶かす。
①のチーズ生地に、完全に溶けたゼラチンを一気に加え、すぐに混ぜ合わせる。
- ⑤ レモン汁を加えて混ぜ、最後に生クリームを3回に分けて混ぜ合わせる。



ゼラチンで固まるまでの時間は2～6時間

オレオのNYレアチーズケーキ ～仕上げ～



材 料

- チーズ生地の中に挟むオレオ
オレオクッキー 3枚
- トッピング
ホイップクリーム 適量
ミニオレオ 8枚

memo

作り方

■組み立てる

- ① 準備しておいたオレオ土台の上に、出来上がったレアチーズの半量を入れる。
オレオ3枚分をチーズの上に並べたら、残り半分のレアチーズを入れて表面を平らに整え、冷蔵庫で半日ほど冷やす。

■デコレーション

- ② レアチーズの表面に、8か所ホイップした生クリームを絞る。
その上にミニ・オレオを飾り付けて完成！



*賞味期限・・・冷蔵保存で2日