Ciasto czekoladowe przełożone grubą warstwą lekkiego kremu serowo- śmietankowego, polane polewą czekoladową i udekorowane różyczkami z bitej śmietany. Wuzetka jest nie za słodka, stabilna i bardzo dobrze się ją kroi.

Wszystkie składniki na ciasto powinny mieć temperaturę pokojową.

1 szklanka= 250ml

**Składniki:**

* 480g mąki pszennej
* 90g kakao
* 270g cukru
* 2 łyżeczki sody oczyszczonej
* 2 łyżeczki proszku do pieczenia
* szczypta soli
* 130ml oleju np. rzepakowego
* 400ml maślanki
* 400ml zaparzonej kawy\*
* 4 jajka

*Krem:*

* 500g twarogu z wiaderka lub Quark
* 500ml słodkiej, płynnej śmietany 30- 36%
* 4 płaskie łyżeczki żelatyny w proszku
* ¾ szklanki cukru pudru

*Polewa czekoladowa:*

* 100g czekolady mlecznej
* 100g czekolady gorzkiej
* 100g słodkiej, płynnej śmietany 30- 36%
* 50g masła

*Dodatkowo:*

* ok. 150g słodkiej śmietany 30- 36%

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotować ciasto czekoladowe. Przygotować kawę i następnie całkowicie ją ostudzić. W jednej misce wymieszać mąkę, cukier, kakao, sodę, proszek do pieczenia i sól. W drugiej misce wymieszać trzepaczką zimną kawę, jajka, olej i maślankę. Płynne składniki z drugiej miski przelać do pierwszej. Wszystko wymieszać trzepaczką, do połączenia się składników.
2. Dno formy prostokątnej o wymiarach 35x 24cm wyłożyć papierem do pieczenia. Połowę ciasta wyłożyć do formy. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 20min., do suchego patyczka, w temperaturze 180°C. Ciasto wyciągnąć z formy i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
3. W ten sam sposób upiec drugą połowę ciasta.
4. Przygotować krem. Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach zimnej wody. Pozostawić na 5min. do napęcznienia. Ser wymieszać trzepaczką z cukrem pudrem na gładką masę. Gdy żelatyna napęcznieje podgrzać, aż się rozpuści. Dodać dwie łyżki kremu i wymieszać, a następnie dodać do reszty kremu. (W ten sposób zapobiegniemy powstaniu grudek). Śmietanę ubić na sztywno i wmieszać delikatnie szpatułką do kremu.
5. Jedno ciasto pozostawić w formie. Wyłożyć krem i przykryć drugim blatem. Ciasto wstawić do lodówki na ok.3 godz.
6. Przygotować polewę. Czekolady połamać na kawałki. Przełożyć do garnka, dodać masło i śmietanę. Podgrzewać na małej mocy palnika, ciągle mieszając, aż powstanie jednolita masa. Gotową polewę wylać na górę ciasta. Schłodzić.
7. Śmietanę ubić na sztywno. Gotową przełożyć do rękawa cukierniczego lub szprycy z końcówką w kształcie gwiazdki.
8. Gdy polewa zastygnie pociąć ciasto na kawałki lub lekko zrobić ślady nożem na polewie, zaznaczając krawędzie kawałków. Na każdym kawałku ciasta zrobić kleks ze śmietany.

Smacznego.