

## Ingrediënten

0.25 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder  
145 g Bloem  
115 g Boter (ongezouten roomboter)  
50 g Suiker (kristalsuiker)  
110 g Rietsuiker  
1 el (eetlepels) Cacaopoeder  
1 Stuk(s) Ei  
0.5 tl (theelepels) Zout  
170 g Chocolate chips  
Mango  
200 g Kwark (citroen)

## Keukenspullen

Bakplaat  
Bakpapier  
Mengkom  
Mixer met gardes  
12 Stuk(s) Glas

---

## 1. Chocolade pizza bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 165°C)

Roer de **bloem (145 g)** en **Dr. Oetker Backin bakpoeder (1/4 tl)** door elkaar.

Mix de **boter (115 g)** met de **kristalsuiker (50 g)** en **rietsuiker (110 g)** in een staande mixer of met een handmixer. Het moet glad en luchtig worden.

Voeg het **zout (1/2 tl)**, de **cacaopoeder (1 el)** en het **ei (1 stuks)** toe aan de boter. Mix een minuut.

Roer de **chocolate chips (170 g)** erdoor.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep het deeg hierop in de vorm van een cirkel van ongeveer 10 cm in diameter (het deeg loopt uit).

Bak de koek 8 tot 10 minuten op 175 graden.

Laat afkoelen op een rooster.

---

---

## 2. Chocolade pizza dessert maken

Snijd de afgekoelde pizza in blokjes van ongeveer 1-2 cm.

Schil de **mango (1 stuks)** en snijd de mango in blokjes.

Vul de potjes met een laagje pizzastukjes, **citroenkward (200 g)** en tot slot een laagje mango.  
Serveer ze direct.