Choco pizza in a jar

Ingrediënten

0.25 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
145 g (gram) Bloem
115 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
110 g (gram) Rietsuiker
1 tl. (theelepels) Cacaopoeder
1 Stuk(s) Ei
0.5 tl (theelepels) Zout
170 g (gram) Chocolate chips
Mango
200 g (gram) 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, **citroenkwark (200 g)** en tot slot een laagje mango. Serveer ze direct.