

## Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Italiaans pizzadeeg  
400 g Aardbeien  
3 Stuk(s) Banaan  
250 g Blauwe bessen  
500 g Verse slagroom (onbereid)  
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

## Keukenspullen

Bakpapier  
Bakplaat  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Lepel

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 215°C / hetelucht 190°C).

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Haal de plakjes **Koopmans Italiaans pizzadeeg (1 pak)** van elkaar en verdeel het deeg, met een tussenruimte van 2 cm. over de bakplaat met de folie-kant naar boven. Verwijder tot slot de folie.

---

## 2. Pizza topping maken

Was en snijd de **aardbeien (400 g)** in plakjes en verwijder de kroontjes. Spoel de **blauwe bessen (250 g)** schoon, schil de **bananen (3 stuks)** en snijd deze in plakjes.

Klop in een vetvrije kom de **slagroom (500 g)** met de **Dr. Oetker vanillesuiker (2 zakjes)** stijf.

---

## 3. Pizzabodems bakken

Bak de pizzabodems 10-13 minuten in het midden van de voorverwarmde oven en laat deze vervolgens afkoelen.

---

## 4. Pizza Maxima decoreren

Verdeel de vanilleslagroom met de bolle kant van een lepel over de pizzabodems. Verdeel de pizza's in 3 horizontale vlakken en beleg elk vlak van links naar rechts met: de aardbeien, de bananen en de blauwe bessen.