

# Sterrenpizzaatjes

Snij de plakjes kaas in sterretjes van verschillende grootte: grote en kleine. Er bestaan vormpjes die je het werk wat makkelijker kunnen maken. Rol het deeg open, snij er met een bekertje schijfjes uit van 6 à 7 centimeter doorsnee. Leg bakpapier op de ovenplaat en bedek elk schijfje deeg met gezeefde tomaten, olie, oregano en zout. Zet alles in een voorverwarmde oven van 200 graden. Haal de pizza's na 10 minuten uit de oven. Pas wel op want de ovenplaat is heet! Leg de sterretjes op de pizza's. Door de hitte van de tomaten zullen die een beetje smelten.

*Eet smakelijk*

Wat je nodig hebt  
voor vier personen  
Tijd: 45 minuten

bakpapier - deegroller

- 1 pakje vers pizzadeeg
- gezeefde tomaten
- plakjes jonge kaas
- oregano
- olijfolie
- zout



# Een superzoete iglo

Snij de korst van de cake, snij zo dat de cake de vorm van een koepel krijgt (foto 1). Bevochtig de cake met een beetje melk en smeer hem in met abrikozenjam.

Maak het suikerdeeg: klop met een garde 1,3 kilogram fijne (poeder)suiker en het eiwit. Week de gelatine 10 minuten in water, knijp het daarna uit. Los de gelatine op in 2 theelepels lauw oranjebloesemwater. Meng alles grondig tot een egaal mengsel. Rol het deeg uit met een deegroller tot een dikte van 5 millimeter. Snij het deeg uit in blokjes (bakstenen) van 3 bij 4 centimeter.

Maak een suikerijs-mengsel van 300 gram poedersuiker, een beetje eiwit en enkele druppels citroensap. Mix alles goed tot een egale, smeuge massa. Bekleed de cakekoepel met de baksteentjes. Plak de steentjes vast met wat suikerijs (foto 2). Op deze manier kan je ook de ingang van de iglo maken.

De pinguïns maak je van marsepein. Leg de uitgesneden vormpjes op bakpapier. Met een puntzakje gevuld met suikerijs maak je ze wit (foto 3). Voor het zwart meng je wat suikerijs met een zwarte kleurstof. Voor de bek en de voeten gebruik je roze marsepein.

Wat je nodig hebt  
voor 12 personen  
Tijd: 90 minuten

- 1 cake van 1 kilogram (panettone/Italiaanse cake)
- abrikozenjam
- 1,3 kilogram fijne (poeder)suiker
- 300 gram poedersuiker
- 2 eieren
- 70 gram gelatineblaadjes
- oranjebloesemwater
- citroensap
- melk
- zwarte kleurstof
- roze marsepein

## Eet smakelijk





*Een superzoete iglo*