

# LEKKER BAKKEN MET CAS! EN DE APP PICTELLO



# PICTELLO GEBRUIKEN ALS STAPPENPLAN (SCRIPT)

**Ken je de App Pictello al?**

**Met Pictello kun je verhalen, denk aan je vakantiebelevissen, of bijvoorbeeld stappenplannen maken. En omdat je realistische details zoals foto's, video's en geluidsopnamen kunt toevoegen, komt je boodschap veel effectiever over.**

**Misschien heb je de app al op je iPad staan. Anders kijk eens hier:**

**<https://www.assistiveware.com/nl/producten/pictello> voor meer informatie.**

**Wij hebben Pictello gebruikt om een stappenplan met foto's en filmpjes te maken van het bakken met Cas!**

**Heb je Pictello al? Dan lees snel verder hoe je deze op je iPad krijgt!  
Want natuurlijk delen we deze met jou.**

**Heb je Pictello (nog) niet. Je kunt een Pictello verhaal ook delen als PDF.  
Dan heb je een fotoscript met tekst.**

# HOE DOWNLOAD JE EEN PICTELLO VERHAAL

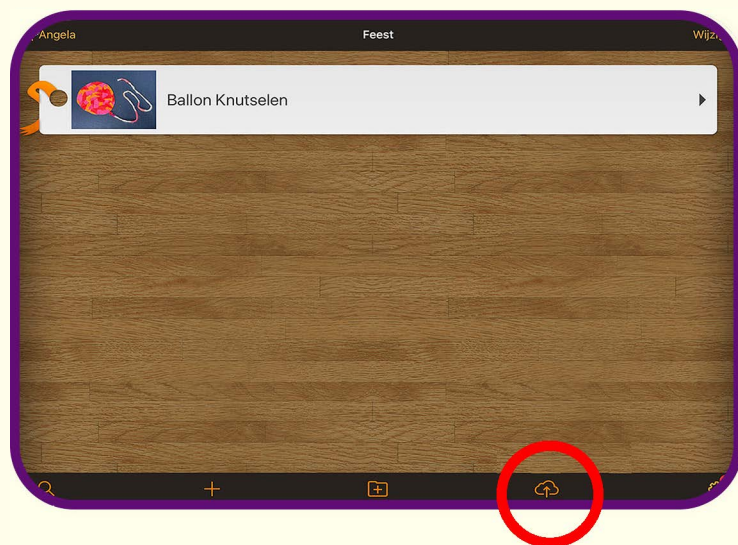
We hebben het recept van Cas in drie Pictello verhalen gezet. Zo kun je stap voor stap volgen wat je moet doen aan de hand van foto's en filmpjes.

Klik op het "DEEL"-icoontje, rechts onderin en voer onderstaande codes een voor een in.

**DEEL 1 - Het deeg**  
**CODE: 6235-6745**

**DEEL 2 - Amandelspijs vulling**  
**CODE: 9668-5608**

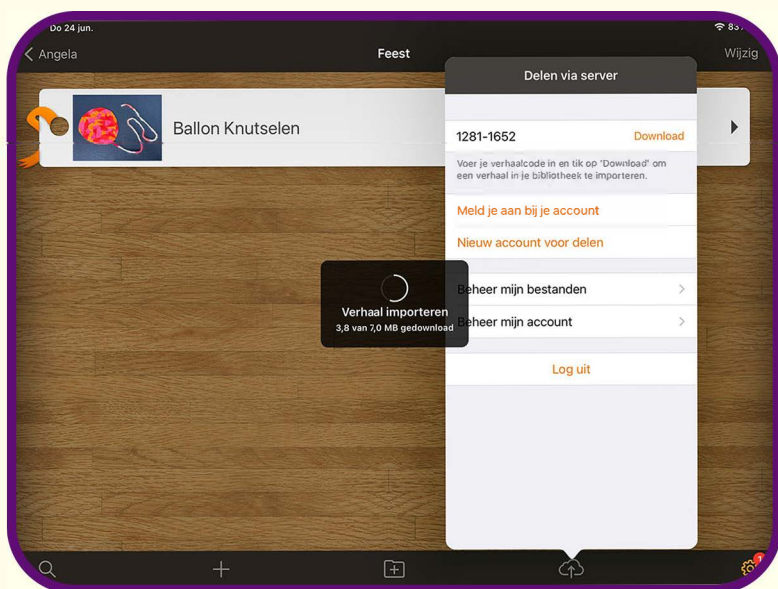
**DEEL 3 - Zwitserse room en versieren**  
**CODE: 5491-6802**



Wacht tot het bestand gedownload is.

Doe hetzelfde met de andere codes en bestanden.

Je hebt nu 3 Pictello verhalen om stap voor stap aan de slag te gaan met bakken!



# ROOD-FRUIT SLOF DOOR STICHTING MILO



## EEN ROOD FRUIT TAARTJE BAKKEN MET SLOFFENDEEG

### LEG EERST ALLE INGREDIËNTEN KLAAR



#### Voor het deeg heb je nodig:

94 gram roomboter  
100 gram fijne kristalsuiker  
2 gram citroensap  
2 gram zout  
12 gram ei  
140 gram patentbloem  
1 gram baking-soda  
3 gram bakpoeder

#### Voor de vulling heb je nodig:

50 gram amandelspijs  
15 gram ei  
10 gram bevroren frambozen

#### Voor de Zwitserse room heb je nodig:

360 gram koud water  
130 gram gele roomboter  
100 gram slagroom, ongezoet  
10 gram suiker

En tot slot nog 200 gram **rood fruit** zoals aardbeien  
of besjes om te versieren.

# ROOD-FRUIT SLOF DOOR STICHTING MILO



Zorg dat de heteluchtoven is voorverwarmd op 210 graden.

Doe de boter, suiker, citroenrasp en zout in een mengkom.



Klop het ei los.

Doe het ei bij het botermengsel en meng goed.

# ROOD-FRUIT SLOF DOOR STICHTING MILO



Meng in een kom de bloem,  
bakingsoda en bakpoeder.

Doe het botermengsel op  
het bloemmengsel.

Kneed de boter door het  
meel. Je krijgt kruimels.



Blijf kneden tot alles goed aan  
elkaar blijft plakken.



# ROOD-FRUIT SLOF DOOR STICHTING MILO



Dek het deeg af en zet in de koelkast om op te stijven.

Smeer de bakvorm in met boter of bakspray.



Kneed het deeg kort door en rol uit.

Gebruik een beetje bloem tegen het plakken.

Druk het deeg plat zodat het in je vorm past.



Leg het deeg in de vorm.

# ROOD-FRUIT SLOF DOOR STICHTING MILO



**Doe amandelspijs met ei in  
een kom en roer.**

**Verdeel dit mengsel met een lepel of spuitzak over de  
bodem en houd 1 cm ruimte tot aan de rand.**





# ROOD-FRUIT SLOF DOOR STICHTING MILO



Doe wat stuk gemaakte frambozen over de vulling.

Bak het deeg in de oven in 12 minuten gaar en goudbruin.



# ZWITSERSE ROOM MAKEN

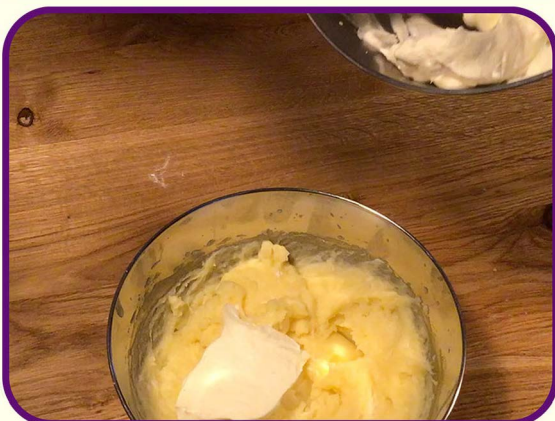
Doe de slagroom in een kom.  
Doe de suiker erbij. Klop tot  
kwarkdikte.

Dit noem je 'lobbig'.

Weeg het water af.



Doe de slagroom bij  
de gele room.



Doe het gele roompoeder erbij en  
klop het met een garde.



# ZWITSERSE ROOM MAKEN

**Spatel de slagroom  
door de gele room.**

**Zet daarna in de  
koelkast om op te**



**Haal het deeg uit de vorm en laat afkoelen.**



**Maak het rood fruit schoon.**

**Snij in kleinere stukjes als je  
dat lekker vindt.**



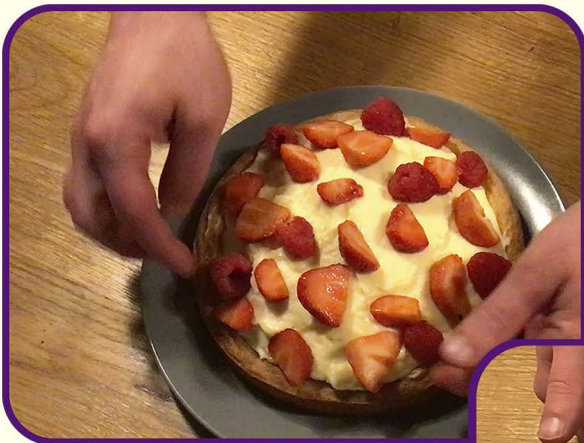
# ZWITSERSE ROOM MAKEN



**Doe de afgekoelde bodem op een bord.**



**Doe de Zwitserse room op de bodem en strijk dit glad met de achterkant van een lepel.**



**Versier de taart met rood fruit.**

**Je taart is klaar!**



# EET SMAKELIJK !!

