

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.**

Wilt u meer weten over Pictello? Klik hier voor meer informatie.

HOE DOWNLOAD JE EEN PICTELLO VERHAAL

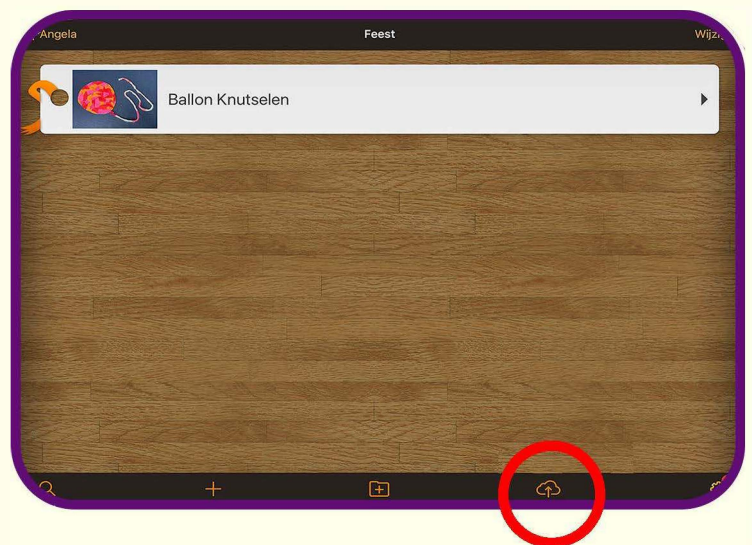
We hebben het recept van Cas in drie Pictello verhalen gezet. Zo kun je stap voor stap volgen wat je moet doen aan de hand van foto's en filmpjes.

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

DEEL 1 - Het deeg CODE: 1585-8115

DEEL 2 - Amandelspijs vulling CODE: 9052-8045

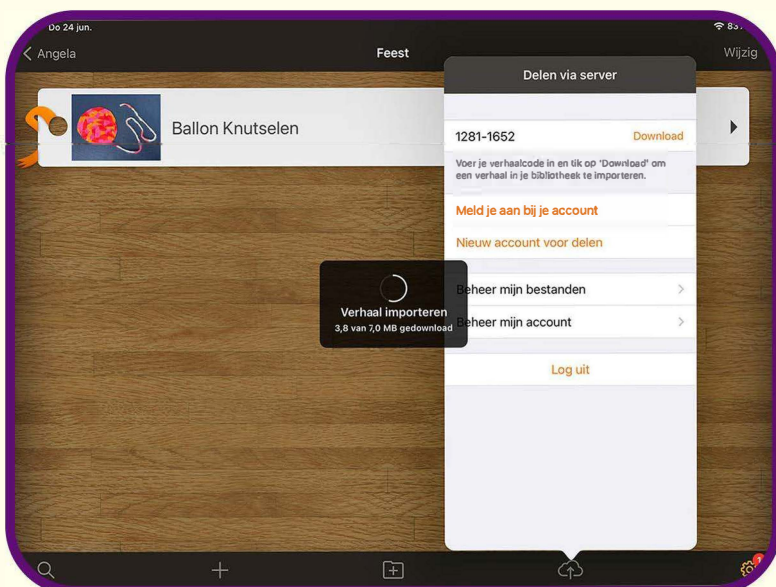
DEEL 3 - Zwitserse room en versieren CODE: 8359-9915



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 Zwitserse room heb je nodig:

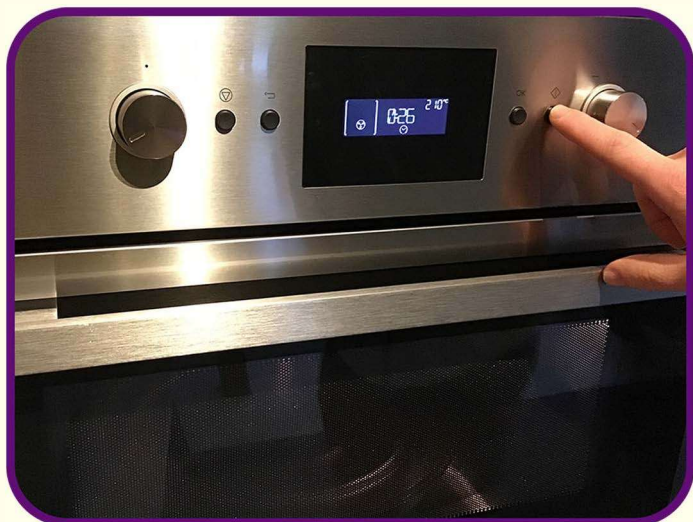
360 gram koud water
130 gram gele roomboter
100 gram slagroom, ongezoet
10 gram suiker

Voor de vulling heb je nodig:

50 gram amandelspijs
15 gram ei
10 gram bevroren frambozen

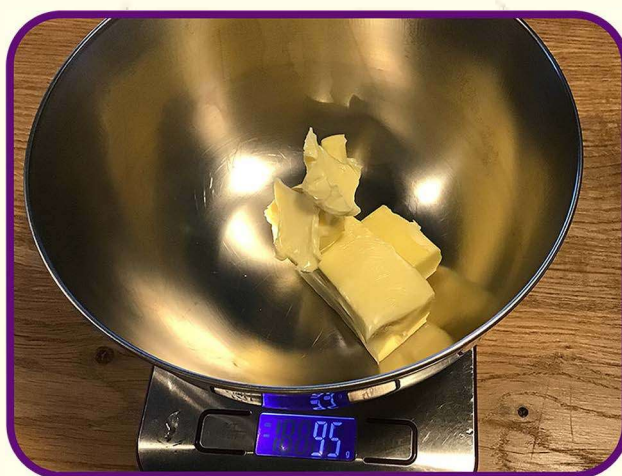
En tot slot nog 200 gram **rood fruit** zoals aardbeien
of besjes om te versieren.

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'.

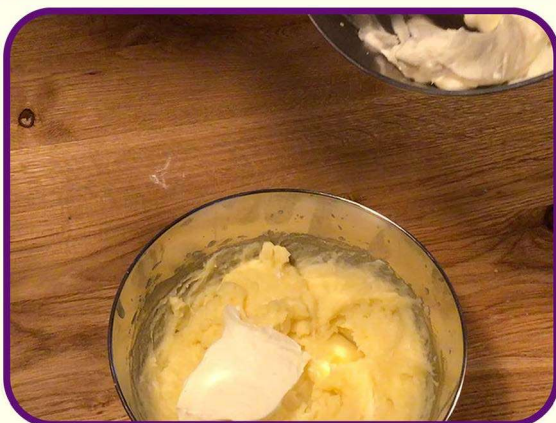
Weeg het water af.



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



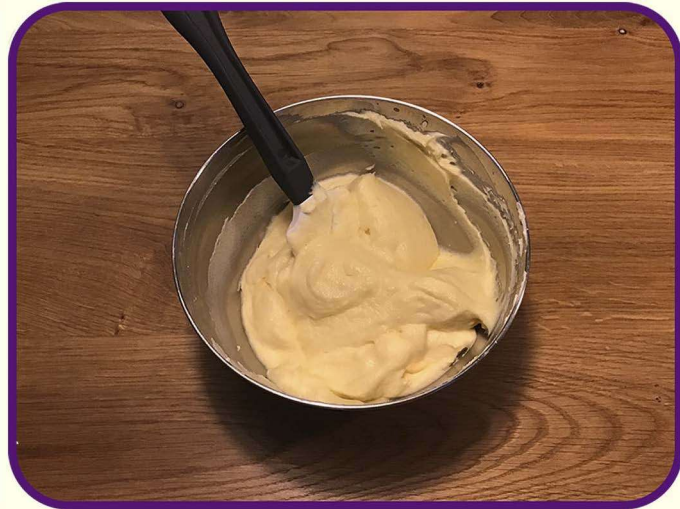
Doe de slagroom bij
de gele room.



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



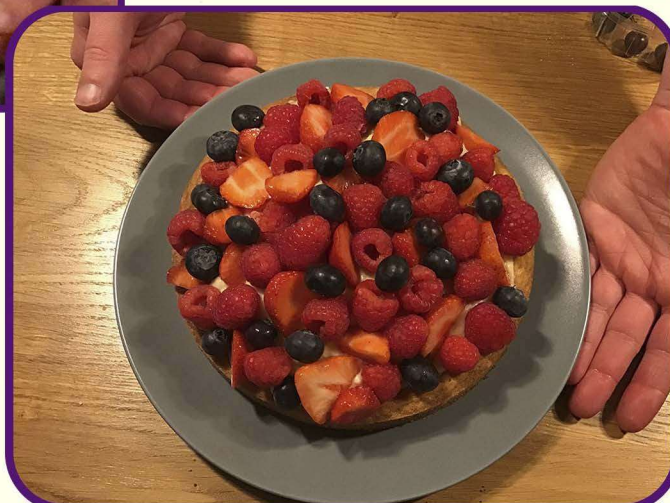
**Doe de afgekoelde
bodem op een bord.**



**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 !!

