

TOP Model

by Depesche

JOUW CREATIEVE MAGAZINE

Liëfs van *Sweet*



Jouw extraatje:
wel 50 griezelig coole tatoeages



REBEL KITTY



Droomuitleg
Wat betekenen
jouw dromen?

Madame
Magica

Halloween Fun

Samen bakken,
knutselen &
griezelig opmaken

DIY



**Spannende
strip**

Grote concertplannen
bij de TOPModels



Creatief plezier

Maak je eigen
bandshirt

•TEST: WAT WORDT
DE NAAM VAN
JOUW BAND?



YEAH!

Wel 50
tatoeages voor
Halloween, herfst
en een goed humeur!

★BEST★



De fantasy droom



Malia's wekker heeft haar uit een avontuurlijke droom gehaald: ze vloog op een gigantische draak door een lucht vol met gekleurde wolken van suikerspinners. Waar komt zo'n droom toch vandaan?



Kleur Malia's droom vrolijk in!



Oeps! Wat was dat voor een gekke droom? En het voelde zo echt aan, alsof het echt gebeurd is.

Ik, vliegend op een draak ... Dat moet ik echt aan Madame Magica vertellen. Misschien weet zij wel wat het betekent?

Malia

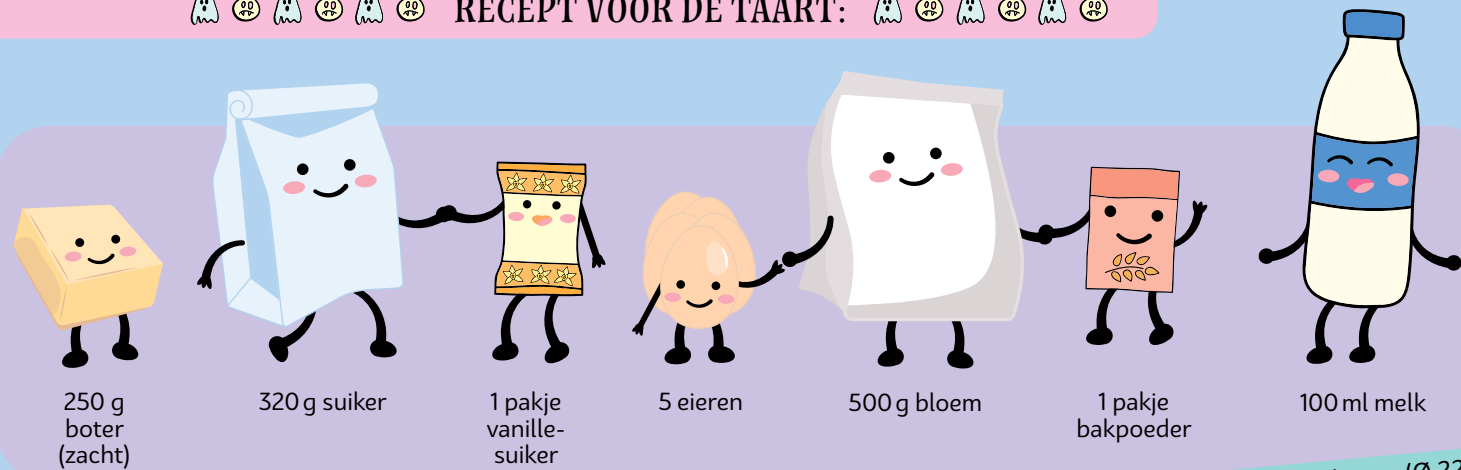
Ontdek op de volgende pagina wat waarzegster Madame Magica over Malia's droom kan vertellen.



Zoete **MONSTER-** taart

Het lijkt wel of er een groen, glibberig monster de keuken is binnengekomen en bij het zien van de tulband dacht: „Hier blijf ik lekker liggen!” Geen wonder, want het deeg is ook super zacht.

RECEPT VOOR DE TAART:



+ tulbandvorm (Ø 22 cm) en wat boter en bloem voor de vorm

HET GAAT ZO:

1. Bestrijk de bakvorm met wat boter, ook in de hoeken. Doe er een eetlepel bloem in en draai de vorm tot dit goed verdeeld is. Verwarm de oven voor op 180°C (boven-/onderhitte).



2. Meng met een mixer of garde de boter met de suiker en vanillesuiker in een schaal tot het schuimig is. Roer er dan nog de eieren door.

Meng dan de bloem met het bakpoeder. Dit roer je afwisselend met de melk door de botermassa.

3. Doe het deeg in de vorm en bak het 60 minuten in de oven. Laat de taart daarna 1-2 uur afkoelen, voor je er het groene glazuur op doet.



Opgelet! Bij de omgang met scherpe voorwerpen, heet water en elektriciteit – je kunt je bezeren! Laat je door een volwassene helpen.

RECEPT VOOR HET GLAZUUR:



2. Verdeel het gemaakte glazuur op de afgekoelde taart. Zet er een bord onder omdat het glazuur gaat druipen.



3. Druk meerdere suikerglans voorzichtig in het glazuur voordat deze helemaal droog is.



Laat het glazuur hard worden en dan: eet smakelijk!

HET GAAT ZO:

1. Meng de poedersuiker met het water en een paar druppels citroensap. Met een garde voorkom je klontjes. Hoe weinig water je toevoegt, des te dikker wordt je glazuur. Doe er nog wat groene levensmiddelenverf bij – klaar is je glibberslijm.



KLAAR!



Doe mee!

Oproep:

Laat ons jouw monstertaart zien en stuur een foto o.v.v. „DIY Halloween” aan redactie@top-model.biz of via Direct Message op Instagram aan [topmodel_international](https://www.instagram.com/topmodel_international)

Laat je ouders de coupon op blz. 50 invullen.

