

## Stracciatella-Mousse mit Orangen

---

### Stracciatella-Mousse:

125 g	Quimiq, zimmerwarm	in Schüssel geben, mit dem Schwingbesen verrühren, bis es keine Klümpchen mehr hat
150 g	Quark	zugeben, verrühren
100 g	Joghurt	
50 g	Zucker	
1 KL	Vanillezucker	
2 EL	Whiskylikör	
50 g	dunkle Schokolade	fein hacken oder raffeln, zugeben, verrühren
		Masse kühlstellen
2 dl	Rahm	steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben
		Mousse in einen Spritzsack mit Tülle füllen und mindestens 2 Std. kühlstellen

### Orangen:

3 - 4	Orangen	mit dem Messer Schale abschneiden, in Scheiben oder Stücke schneiden, in Schüssel geben
evtl. 1 - 2 EL	Puderzucker	zugeben, verrühren

Orangen in Gläser oder Teller füllen und Stracciatella-Mousse darauf verteilen.  
Mit Schokoladespänen garnieren.

*\*\*\* Desserttipp für die Festtage. Die Kochlust wünscht genussvolle Feiertage! \*\*\**