# Himbeeren mit Orangenlikör und einer Stracciatella-creme

## Der Sommer hat seine Höhepunkte, daher auch gleich für vier Schälchen

### Kühlstellen:

Bis zwei Stunden vor dem Genuss

### La Mise en Place:

**250 g Himbeeren, 4 EL Orangenlikör, 60 g Milch- oder schwarze Schokolade, 2,5 dl Halbrahm, 250 g Magerquark, 1 Päckchen Vanillezucker, Minzeblättchen**

### Die Vorbereitung:

Einige schöne Himbeeren zur Seite legen, die anderen mit je 1 EL Orangenlikör in vier Gläser geben und mischen. Milch- oder schwarze Schokolade mit dem Sparschäler in Späne schneiden.

### Die Zubereitung:

Halbrahm steif schlagen. Magerquark mit Vanillezucker glatt rühren, mit ¾ der Schokospäne zum Rahm geben und auf den Himbeeren verteilen.

### Die Vollendung:

Das Dessert mit den zur Seite gestellten Himbeeren, Minzeblättchen und den restlichen Schokospänen schön machen und bis zwei Stunden vor dem Genuss kühl stellen – und was für ein Genuss!