BOMBA AL PISTACCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di frutta candita assortita,
- 100 g di torta Margherita,
- 750 g di panna (del tipo da montare)
- 350 g di gelato al pistacchio

Riducete la frutta candita assortita a dadini (potete anche acquistarla già tagliata) e mettetela in una terrina.
Tagliate a cubetti minuscoli la torta Margherita e unitela alla frutta candita.
Montate la panna a neve molto consistente e aggiungetela agli ingredienti preparati, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.
Mettete ora il gelato al pistacchio (acquistato già pronto, oppure preparato in casa, in uno stampo semisferico, che avrete bagnato internamente; premetelo bene con un cucchiaio bagnato, spingendolo contro le pareti, in modo da creare un largo incavo centrale.
Disponete in esso il composto di frutta candita, torta e panna, livellandone la superficie con il dorso di un cucchiaio.
Tenete in freezer per almeno 2-3 ore.
Trascorso questo tempo, sformate il dessert sul piatto da portata (per fare più agevolmente questa operazione, immergete lo stampo in acqua bollente) e servitelo immediatamente.