

Содержание



От автора.....	8
Благодарности	11

Философия добавления овощей в десерты

Полезные свойства овощей и интересные факты о них.....	17
Какие еще ингредиенты нам понадобятся?	29
Глютен	37
Здоровые подсластители	41
Заменители	49
Масла.....	57
Инвентарь.....	59

Овощи на десерт

Яркий десертный салат.....	65
Пирожное «Лимонные ломтики»	67
Десертный гаспачо	69
Каффины	71
Кекс «Лайм».....	73
Десертная пицца.....	75
Конфеты «Мне можно!»	79
Торт «Шоколадный сельдерей»	81

Торт-мороженое «Итальянские страсти»	85
Ванильная паста	89
Печенье «Баунти»	91
Ягодная панна котта	93
Морковный бисквит	95
Мягкое овсяное печенье с морковью	97
Джем «Кабачок-лимон-апельсин».....	99
Торт «Вишня-морковь»	101
«Мадам Свеклауни»	103
Торт «Бордо» без выпечки	105
Кекс-свекс.....	107
«Свеченье» (свекольное печенье)	109
Свекольный хлеб с нутеллой.....	111
Пай с тыквой, корицей и миндалем.....	113
Солнечный торт.....	115
Тыква-кейк	119
Мармелад «Тыква-апельсин»	121
Цитрусовый тарт.....	123
Болгарское «перченье».....	127
«Финансье» с болгарским перцем.....	129
Болгарский кекс.....	131
Торт с болгарским акцентом	133
Итальянский кекс с оливками	137
Брауни с баклажанами.....	141
Суп «Черника-имбирь»	143
Луковый тарт	145
Трюфели «Чили-шоколад»	149
Варенье с томатами	151
Мороженое «Летний бриз» с огурцами.....	153
Панкейки со шпинатом	155
Пай с ревенем.....	157
Заключение	159