

Cacen siocled Merlyn



Cacen i dynnu dŵr o'r dannedd ac i adael eich gwesteion yn glafoerio am fwy!

Ar gyfer 10 | Paratoi 20 munud | Coginio 50 munud

Cynhwysion

- 150g o fenyn hallt
- 100g o siocled tywyll da
- 180g o siwgr
- 2 lwy fwrdd o bowdr coco da
- 150ml o wirod hufen Merlyn
- 175g o flawd plaen
- 2 lwy de o bowdr pobi
- 3 ŵy mawr wedi'u curo'n ysgafn

I'r ganache siocled

- 200g o siocled tywyll
- 100g o fenyn heb halen
- 1 llwy fwrdd o goffi cryf iawn

Dull

- 01 Cynheswch y ffwrn ymlaen llaw i 170°C/Nwy 3. Irwch a leiniwch dun cacennau 20/21cm.
- 02 Toddwch y siocled, menyn, siwgr, powdr coco a gwirod Merlyn ynghyd dros ddŵr poeth neu yn y meicrodon. Trowch bopeth i greu cymysgedd llyfn a'i adael i oeri.
- 03 Ychwanegwch yr wyau at y cymysgedd ac yna hidlwch y blawd a'r powdr pobi i mewn.
- 04 Plethwch i gyfuno popeth, a thywllt y cyteu i'r tun parod.
- 05 Pobwch am tua 40 munud, tan na fydd yr ochrau'n crynu wrth ysgwyd y tun, ond gyda'r canol yn dal i ymddangos yn eithaf meddal ac wedi toddi.
- 06 Tynnwch y gacen o'r ffwrn a'i gadael i oeri am ryw 5 munud, yna trowch y gacen ben i waered ar rac weiar.
- 07 Pan fydd y gacen wedi oeri'n llwyr, ewch ati i greu'r ganache. Rhowch y siocled, y menyn a dŵr mewn powlen a thoddi'r cymysgedd yn raddol dros ddŵr poeth neu yn y meicrodon. Cymysgwch yn ysgafn tan y bydd y ganache yn sgleinio.
- 08 Gadewch iddo oeri a thewhau am rai munudau cyn rhoi'r cymysgedd sgleiniog dros y gacen a'i adael i galedu.