

Riwbob rhost, iogwrt a thorth sinsir



Mae'r cyfuniad clasurol hwn o riwbob, oren a sinsir yn creu pwdin blasus tu hwnt o sym!

Ar gyfer 4 | Paratoi 10 munud | Coginio 20 munud

Cynhwysion

400g o riwbob
1 oren – y sudd a'r croen
75g o siwgr crai (siwgr muscovado) ysgafn
450g o iogwrt riwbob
2 sleisen o dorth sinsir

Dull

- 01 Cynheswch y ffwrn i 180°C/Nwy 6. Golchwch y riwbob, tociwch y pennau, a'u torri yn stribedi 8-10cm o hyd. Rhowch y riwbob mewn dysgl fas, gwasgarwch y siwgr a'r croen oren drosto, ynghyd â sudd yr oren.
- 02 Rhowch ffoil dros y ddysgl a rhostio'r riwbob am 15 munud. Tynnwch y ffoil. Defnyddiwch lwy i wlychu'r cyfan â'r sudd, cyn rhoi'r ddysgl yn ôl yn y popty am 5 munud arall tan y bydd y riwbob yn dyner, ond nid yn rhy feddal.
- 03 Rhannwch y iogwrt i bedair powlen, a rhoi'r rhiwbob a'r sudd drosto.
- 04 Torrwch y dorth sinsir yn friwsion a'u gwasgaru dros y riwbob cyn gweini.