

# Afal a sinsir pob gyda chwstard wisgi



Dyma amrywiad ar dwmpfen afalau traddodiadol, sef yr arfer o lenwi afalau coginio gyda siwgr a ffrwythau sych, cyn eu gorchuddio â chrwst.

Ar gyfer 4 | Paratoi 20 munud | Coginio 25 munud

## Cynhwysion

4 afal bwyta canolig eu maint, fel Cox neu Braeburn  
2 llwy fwrdd o jam sinsir  
1 llwy fwrdd o wisgi  
300g o grwst pwff wedi'i rowlio'n barod  
1 ŵy, wedi'i guro â llwy fwrdd o ddŵr, ar gyfer brwsio  
1 llwy fwrdd o siwgr Demerara

## Y cwstard

200ml o laeth cyflawn  
200ml o hufen sengl  
4 melynwy  
60g o siwgr mân  
2 llwy fwrdd o wisgi

## Dull

- 01 Cynheswch y ffwrn i 200°C/Nwy 6, a rhowch bapur gwrthsaim mewn tun pobi.
- 02 Pliciwch yr afalau a thynnu'r rhan fwyaf o'r canol, gan adael darn bach ar y gwaelod.
- 03 Cymysgwch y wisgi a'r jam sinsir, a'i roi ym mhob afal.
- 04 Torrwch y crwst pwff yn sribedi hir, 1cm o led. Gan ddechrau ar waelod pob afal, lapiwch bob un â'r crwst, fel bod y crwst yn gorgyffwrdd fymryn wrth iddo droelli o amgylch yr afal.
- 05 Brwsiwch y crwst â'r ŵy wedi'i guro, a thaenwch y siwgr yn ysgafn dros y cyfan. Rhowch yr afalau yn y tun pobi parod, a'u rhoi yn y ffwrn am 15 munud. Ar ôl hyn, trowch wres y ffwrn i lawr i 180°C/Nwy 5, a phobi'r afalau am 10 munud arall, tan y bydd y crwst yn euraidd.
- 06 I wneud y cwstard, cynheswch y llaeth a'r hufen mewn sosban dda, hyd nes eu bod ar fin berwi. Yn y cyfamser, curwch y melynwy a'r siwgr ynghyd tan y bydd y lliw'n goleuo. Tywalltwch hwn dros y llaeth cynnes, a chymysgu'r cyfan yn dda.
- 07 Rhowch y cymysgedd mewn sosban lân, a dod â'r cyfan i fudferwi'n araf, gan ei droi â llwy bren drwy'r amser tan y bydd y cwstard wedi twchu ac yn glynu wrth gefn y llwy. Peidiwch â gadael y cwstard i ferwi, gan y gallai hynny wneud iddo geulo. Tynnwch y sosban oddi ar y gwres ac ychwanegu'r wisgi. Gweiniwch y cwstard gyda'r afalau pob.