

# Cacen figan betys a siocled



Dyma gacen siocled hyfryd o feddal. I'r rheini nad ydyn nhw'n figaniaid, defnyddiwch 3 ŵy mawr wedi'u curo yn lle'r hadau chia a'r laeth planhigion.

Ar gyfer 8-10 | Paratoi 20 munud | Coginio 1 awr

## Cynhwysion

150ml o olew had rēp  
350g o fetys wedi'i goginio  
175g o siwgr brown tywyll  
225g o flawd codi  
1 llwy fwrdd o bowdr pobi  
50g o bowdr c  
2 llwy de o rin fanila  
2 lwy fwrdd o hadau chia  
50-100ml o laeth planhigion

## Eisin glacé

175g o siwgr eisin  
2 lwy fwrdd o sudd betys  
30g o siocled tywyll wedi'i doddi

## Dull

- 01 Cynheswch y ffwrn i 160°C/Nwy 4. Irwch a leiniwch dun torth 900g.
- 02 Mwydwch yr hadau chia mewn 5 llwy fwrdd o ddŵr, a'u gadael am 30 munud tan y byddan nhw wedi dechrau caledu ac yn debyg i gel.
- 03 Rhowch y betys mewn prosesydd bwyd a'i brosesu i greu piwrî. Tywalltwch hwn i mewn i ridyll (gogr) a'i adael dros fowlen er mwyn i'r sudd ddraenio. Tywalltwch yr olew a'r siwgr i mewn i'r prosesydd a'u cymysgu'n dda. Hidlwch y blawd, y powdr coco a'r powdr pobi i mewn i'r cymysgedd gyda'r hadau chia wedi'u mwydo, y piwrî betys, a'r rhin fanila.
- 04 Cymysgwch bopeth yn dda ac ychwanegu'r llaeth planhigion tan y bydd y cymysgedd yn gallu diferu. Tywalltwch y cymysgedd i mewn i'r tun parod, a'i bobi am tua 50 munud tan y bydd modd tynnu sgiwer ohono'n lân. Tynnwch y gacen o'r tun a'i gadael i oeri ar rac weiar.
- 05 Yn y cyfamser, hidlwch y siwgr eisin a'i gymysgu gyda 2 lwy fwrdd o'r sudd betys i greu eisin glacé. Ychwanegwch ddŵr berwedig os yw'r cymysgedd yn rhy dew. Defnyddiwch yr eisin i orchuddio'r gacen a throelli'r siocled wedi toddi dros y top.