



Gwirioneddol Eiconig

Crème Brûlée Wisgi Brag Sengl Cymreig PGI

Crëwyd gan: *Osian Jones, Crwst, Aberteifi*

*Yn gwneud: 2 ddysgl ramecin
fawr neu 4 dysgl ramecin
fach*

- 30g Wisgi Brag Sengl Cymreig PGI
- 90g melynwy (tua. 5 melynwy)
- 250g hufen dwbl
- 75g siwgr mân
- ½ llwy de o bast fanila
- Siwgr mân ychwanegol (ar gyfer y topin)

1. Paratoi'r cwstard

Mewn powlen, curwch y melynwy, yr hufen, y siwgr, y wisgi a'r past fanila. Hidlwch y gymysgedd drwy ogr mân i gael gwared ag unrhyw lymphiau. I orffen, crafwch unrhyw ewyn oddi ar ben y gymysgedd.

2. Pobi

Cynheswch y popty i 100°C. Rhannwch y gymysgedd cwstard i ddysglau ramecin a'u rhoi mewn dysgl bobi ddofn. Os oes gennych chi ffwrn stêm, ychwanegwch stêm NEU greu 'bain-marie' (baddon o ddŵr), gan sicrhau bod y dŵr yn cyrraedd ¼ ffordd i fyny ochrau'r dysglau ramecin. Dylech eu pobi am 20 munud, gan eu gwirio'n rheolaidd i weld ydyn nhw'n barod. Dylai'r cwstard siglo rhywfaint yn y canol, ond ni ddylai fod yn rhedegog.

3. Oeri

Tynnwch y crème brûlées o'r popty a'u gadael i oeri'n llwyr yn yr oergell.

4. Crasu'r haen uchaf

Ychydig cyn gweini'r pwdin, ysgeintiwch lond llwy fwrdd o siwgr mân yn wastad dros bob crème brûlée. Defnyddiwch chwythlamp i garamaleiddio'r siwgr tan iddo droi'n frown euraid. Dewisol: ychwanegwch joch o Wisgi Brag Sengl Cymreig a chreu flambé am orffeniad dramatig!

