

Tarten Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd (PDO) gyda Sglein Perai Cymreig



2 felynwy

60g o siwgr mân

40g o flawd corn

350ml o lefrith

1 llwy de o rin fanila

500g o does brau melys

800g o Eirin Dinbych Dyffryn Clwyd (PDO)
wedi eu haneru a'r cerrig wedi eu tynnu

Ychydig o siwgr eisin

2 lwy fwrdd o jam bricyll

2 lwy fwrdd o Berai Cymreig Traddodiadol
(PGI)

1 Cynheswch y popty i 180°C. Rholiwch y toes yn denau a'r roi i leinio tun tarten 28cm. Oerwch am hanner awr, yna priciwch y gwaelod â fforc. Leiniwch gyda phapur pobi, rhoi ffa pobi i'w bwysu i lawr a'i bobi am 12 munud. Tynnwch y ffa a'r papur allan a dychwelyd y toes i'r popty am 8 munud i grasu gan droi'r gwres i fyny i 200°C, nwy 6.

2 Yn y cyfamser, paratowch y crème pâtissière. Dewch a'r llefrith i ferw. Wisgwch y melynwy gyda'r siwgr, yna cymysgu'r blawd corn i mewn. Arllwyswch y llefrith ar ei ben, gan chwipio wrth wneud. Rinsiwch y badell, yna arllwys y gymysgedd cwstard i mewn.

Rhowch i ferwi, gan ddal i'w droi. Peidiwch â phoeni am lymphiau – wrth iddo nesáu at ferwi bydd yn esmwytho. Tynnwch oddi ar y gwres a chymysgu'r rhin fanila i mewn.

3 Lledaenwch y crème pâtissière ar y toes. Trefnwch yr eirin ar ei ben. Tra bod y darten yn dal yn gynnes, cynheswch y jam eirin a'r perai gyda'i gilydd nes ei fod wedi lleihau rhywfaint, yna ei frwsio dros yr eirin. Gadewch iddo oeri, yna'i weini mewn darnau hael, gyda crème fraîche i'r rhai sydd ei eisiau.



Bwyd a Diod Cymru
Food & Drink Wales