

Tartledi cennin a chaws gafr



Mae cennin a chaws gafr yn gyfuniad perffaith. Wedi'u pobi gyda'i gilydd gyda hufen ac wyau mewn crwst menynaidd cyfoethog, gallan nhw wneud dechreufwyd neu ginio ysgafn gwych. Gweinwch nhw gyda dail salad cymysg gyda dresin o olew olewydd a sudd lemon.

Digon i 4 | Paratoi 30 munud | Coginio 40-45 munud

Cynhwysion

Ar gyfer y crwst

200g blawd plaen, a mwy i ysgeintio
100g menyn hallt oer, wedi'i dorri'n giwbiau
1 melynwy, wedi'i guro
4 llwy fwrdd dŵr oer iawn

Ar gyfer y llenwad

25g menyn
1 genhinen ganolig, wedi ei golchi a'i sleisio'n denau
125g caws gafr meddal
300ml hufen sengl
2 wy canolig, wedi'u curo
Papur du ffres
Halen Môn (PDO)^A

Dull

- 01 Cynheswch y ffwrn i 200°C / 180°C ffan / Nwy 6.
- 02 Gwnewch y crwst drwy gymysgu'r blawd a'r menyn mewn prosesydd bwyd nes ei fod yn debyg i friwsion bara mân.
- 03 Ychwanegwch y melynwy a'r dŵr oer yn gynnwl. Cymysgwch eto nes bod y toes yn dechrau cyfuno. Efallai na fydd angen yr holl ddŵr arnoch chi. Tynnwch y crwst allan, creu pêl allan ohono, ei lapio mewn ffilm cling a'i oeri am 30 munud.
- 04 Tynnwch y crwst allan o'r oergell. Rholiwch allan yn denau a'i ddefnyddio i leinio 4 tun tarten 10cm rhychiog â gwaelod llac. Leiniwch gyda phapur pobi gwrthlud a'u llenwi â ffa pobi.
- 05 Pobwch am 10 munud. Tynnwch y ffa pobi a'r papur allan a'u pobi am 5 munud arall.
- 06 Trowch dymheredd y ffwrn i lawr i 180°C / 160°C ffan / Nwy 4.
- 07 Toddwch y menyn mewn padell ffrio a choginio'r genhinen yn ysgafn nes ei bod yn feddal. Sesnwch gyda halen a phapur du.
- 08 Rhannwch y cennin a'r caws gafr i'r 4 casyn tartled.
- 09 Curwch yr hufen a'r wyau gyda'i gilydd, ei sesno a'i arllwys i'r casys tartled.
- 10 Pobwch am 20-25 munud nes eu bod wedi caledu ac yn euraid. Trosglwyddwch nhw i hambwrdd wifren a'u hoeri. Gweinwch nhw ar dymheredd ystafell.

llyw.cymru/bwydadiodcymru

bwydadiodcymru
 @bwydadiodcymru
 bwyd_a_diod_cymru

