

Cwstard Mêl Cymreig gyda Chrymbl Pice ar y Maen a Riwbob wedi'i Botsio mewn Te Cymreig



Cynhwysion o Gymru sy'n cael eu defnyddio: te Cymreig, riwbob o Gymru, mêl Cymreig, wyau Cymru, hufen Cymru, pice ar y maen, menyn Cymru

Digon i 6

Cynhwysion

Ar gyfer y cwstard

4 melynwy

1 llond llwy de o flawd corn

2 lond llwy de o fêl Cymreig

2 lond llwy de o rin fanila

500ml o hufen dwbl Cymru

Ar gyfer y riwbob wedi'i botsio

2 lond llwy de o fêl Cymreig

280ml o ddŵr

400g o riwbob gorfod tenau, wedi'u torri'n ddarnau 5cm o hyd

1 cwdyn te Paned Gymreig

Ar gyfer y crymbl Pice ar y maen

40g o fenyn Cymru wedi'i halltu

1 llond llwy fwrdd o siwgr

4 o bice ar y maen, wedi'u briwsioni

Dull

- 01** Ar gyfer y riwbob, ychwanegwch y mêl a'r dŵr i sosban fawr ar wres canolig i uchel a'u codi i ferw. Wrth ferwi, ychwanegwch y riwbob a'r cwdyn te a mudferwch yn ysgafn am dair munud cyn tynnu'r cyfan oddi ar y gwres. Gorchuddiwch y riwbob â phapur memrwn a'i osod o'r neilltu i botsio yn y gwres gweddilliol nes bod yr hylif yn oer a'r riwbob yn feddal ond yn dal ei siâp, 1-2 awr.
- 02** Codwch y riwbob allan yn ofalus a'i roi ar blât gydag ymyl. Rhowch y sosban gyda'r hylif potsio yn ôl ar wres canolig a'i fudferwi am oddeutu 12 munud, neu hyd nes y bydd wedi trwchu i gysondeb surop masarn. Symudwch yr hylif i'r plât gyda'r riwbob wedi'i botsio, yna cadwch yn yr oergell nes y bydd wedi oeri'n llwyr.
- 03** Nesaf, gwnewch y cwstard. Cynheswch yr hufen dwbl yn ysgafn nes ei fod yn stemio ond ddim yn berwi. Cymysgwch y melynwy, y brawd corn, y mêl a'r rhin fanila mewn jwg fawr. Arllwyswch 1/4 y gymysgedd hufen poeth drostyn nhw a throwch yn dda. Ychwanegwch weddill yr hufen a'i droi. Rhowch mewn sosban ar wres isel a'i droi nes ei fod yn drwchus, tua phum munud. Rhowch yn yr oergell am ddwy awr.
- 04** Ar gyfer y crymbl, toddwch y menyn mewn padell ffrio ac yna ychwanegwch y siwgr a'r pice ar y maen. Trowch y cyfan a'i goginio am oddeutu pum munud nes ei fod yn euraidd ac wedi caramelleiddio. Gadewch iddo oeri ychydig a chrasu.
- 05** Ar ôl i'r riwbob a'r cwstard oeri, rhannwch y cwstard rhwng 6 gwydr coctel. Ychwanegwch y crymbl pice ar y maen ar ben y cwstard ac yna'r darnau o riwbob. Arllwyswch y surop dros y cyfan a'i weini ar unwaith.

llyw.cymru/bwydadiodcymru

[@bwydadiodcymru](https://www.instagram.com/bwydadiodcymru)