

Tarten caws Caerffili, winwns coch a phupur



Gweinwch y darten flasmus hon gyda salad gwyrdd ffres i wneud cinio ysgafn, neu ewch ati i greu tartenni unigol fel dechreufwyd.

Ar gyfer 6 | Paratoi 20 munud | Coginio 20 munud

Cynhwysion

1 llwy fwrdd o olew olewydd
15g o fenyn
2 winwnsyn coch mawr, wedi'u sleisio'n denau
2 lwy fwrdd o siwgr muscovado ysgafn
3 llwy fwrdd o finegr balsamig
450g o grwst pwff parod
100g o gaws Caerffili, wedi'i dorri'n ddarnau
½ pupur coch a ½ pupur melyn, wedi'u sleisio
75g o olifau du, heb y garreg ac wedi'u torri'n ddarnau (opsiynol)
1 llwy fwrdd o olew olewydd
ychydig o ddail basil wedi'u rhwygo

Dull

- 01 Cynheswch y ffwrn i 200°C/180°C ffan/Nwy 6.
- 02 Cynheswch y menyn a'r olew mewn padell ac ychwanegu'r winwns. Ychwanegwch halen a phupur i roi blas a ffrio am tua 10 munud, tan y bydd y winwns wedi caramelleiddio. Ychwanegwch y siwgr a'r finegr balsamig a choginio am 10 munud arall, tan y bydd y sudd wedi lleihau yn ei faint ac o ansawdd surop. Gadewch y cyfan i oeri.
- 03 Rowliwch y crwst ar arwyneb o flawd cyn ei roi mewn tun pobi 30 x 22cm.
- 04 Rhowch y cymysgedd winwns ar ben y crwst, ynghyd â'r caws, y pupur a'r olifau. Diferwch yr olew olewydd dros y cyfan.
- 05 Pobwch am 20 munud tan y bydd y crwst wedi codi ac yn lliw aur, a'r gwaelod yn grimp. Gwasgarwch y dail basil dros y darten a'i thorri'n chwe rhan.