

Cacen jin a tonic



Dyma'r esgus perffaith i brofi rhai o'r jins arobryn sy'n cael eu gwneud yn nistyllfeydd crefftus Cymru.

Ar gyfer 8 | Paratoi 30 munud | Coginio 45 munud

Cynhwysion

200g menyng heb halen meddal gyda pheth yn ychwanegol i iro
175g siwgr mân
4 ŵy mawr, wedi'u curo
200g blawd hunan godi
½ llwy de powdr codi
1 llwy de aeron meryw wedi'u malu'n fân
croen 1 leim, wedi'i gratio
75ml jin o Gymru

Eisin

125g siwgr eisin
croen 1 leim a pheth i addurno
1 llwy fwrdd sudd leim
2 lwy fwrdd dŵr tonic

Dull

- 01** Cynheswch y ffwrn i 180°C/160°C ffan/Nwy 4. Irwch a leiniwch ochrau a gwaelod tun bara 900g neu dun cylch 23cm gyda phapur pobi.
- 02** Mewn powlen fawr curwch y menyng a'r siwgr nes yn ysgafn ac yn olau mewn lliw – tua 5 munud.
- 03** Ychwanegwch yr wyau yn raddol, gan guro'n dda bob tro.
- 04** Plygwch y blawd, y powdr codi, yr aeron meryw a'r croen leim i'r cymysgedd ac yna ychwanegwch y jin. Arllwyswch i'r tun a phobwch am 40-50 munud neu nes bydd sgiwer yn dod allan yn lân o'r canol.
- 05** Os ydych am brofi blas cryf o jin yna gwnewch dyllau bach yn y gacen yn syth ar ôl iddi ddod allan o'r ffwrn a diferwch 2 lwy fwrdd o jin dros ben y gacen.
- 06** I wneud yr eisin cymysgwch y siwgr eisin gyda'r croen leim, y sudd a'r dŵr tonic. Tynnwch y dorth ar ôl iddi oeri o'r tun a rhowch ar fwrdd oeri. Arllwyswch yr eisin drosti ac arddurnwch gyda chroen leim. Gadewch i'r eisin galedu cyn ei gweini.