

Cacen ddu Y Wladfa



Mae ychwanegu rŷm i'r gacen gyfoethog yma yn rhoi blas De America iddi. Yn draddodiadol gorchuddir y gacen yn gyfangwbl yn yr eisin tenau a gellir ei chadw i aeddfedu am fisoedd mewn man lled-oer.

Ar gyfer 15 | **Paratoi** 30 munud | **Coginio** 2 - 2½ awr

Cynhwysion

250g menynd

200g siwgr muscovado

200g yr un o rhesins, syltanau a chyrens

150g croen candi

125g cnau wedi'u torri (cnau Ffrengig neu almonau)

250g blawd plaen

4 ŵy mawr

1 llwy de sinamon

1 llwy de sbeisys cymysg

2 lwy de powdr codi

1 llwy de soda pobi wedi'i gymysgu gyda 1 llwy de o finegr ac un llwy fwrdd o ddŵr

150ml rhinflas almon

150ml rŷm

Eisin

175g siwgr eisin

3 llwy fwrdd dŵr poeth

Dull

01 Rhowch y ffrwythau sych mewn powlen ac arllwyswch y rŷm drostynt a'u gadael i fwydo dros nos. Irwch a leiniwch dun pobi cacen 20cm. Hufennwch y menynd a'r siwgr gan ychwanegu'r wyau, sydd wedi'u curo'n ysgafn, fesul dipyn, gan guro'n dda.

02 Plygwch y blawd, wedi'i rhidyllu, y speisys, y ffrwythau sych a'r cnau i mewn i'r cymysgedd.

03 Arllwyswch yr hylif sy'n cynnwys y soda pobi a'r finegr ynghyd â'r powdr codi a'r rhinflas almon dros y cymysgedd a chymysgwch yn dda.

04 Pobwch ar silff ganol y ffwrn ar wres cymhedrol 150°C/Nwy 3 am 2-2½ awr.

Eisin

01 Gwnewch eisin tenau yn debyg i eisin glacé gyda'r siwgr eisin a'r dŵr poeth.

02 Arllwyswch yr eisin dros ben y gacen a gadewch i lifo dros yr ymylon a'i adael i galedu cyn gweini neu gadw mewn tun.

llyw.cymru/bwydadiodcymru

[@bwydadiodcymru](https://twitter.com/bwydadiodcymru)