

Pwddin torth sinsir a gellyg



Roedd creu torth sinsir yn hen draddodiad yng Nghymru ac arferid eu gwerthu mewn nifer o fferiau gwledig. Mae'r rysâit hon yn ychwanegu gellyg wedi'u caramelleiddio ac yn creu pwddin i'ch cynhesu.

Ar gyfer 8 | Paratoi 30 munud | Coginio 40 – 45 munud

Cynhwysion

I'r haen uchaf

4 gellygen eithaf aeddfed ond gyda digon o ffurf, a'r rheini wedi'u pilio, tynnu'r canol a'u torri'n sleisys tew

50g o fenyn

75g o siwgr muscovado ysgafn

I'r dorth sinsir

1 llwy de go dda o bowdr sinsir

1 belen o sinsir cadw, wedi'i dorri'n fân

175g o flawd codi

½ llwy de o nytmeg ffres wedi'i gratio

½ llwy de o bowdr sinamon

2 ŵy mawr wedi'u curo

2 llwy fwrdd o driog du

100ml o laeth

75g o fenyn, wedi'i doddi

150g o siwgr muscovado ysgafn

halen

Dull

- 01** I'r haen uchaf, cyfunwch y menynd a'r siwgr i greu cymysgedd hufennog a'i daenu ar hyd gwaelod dysgl 24cm sy'n dal gwres, cyn gosod y gellyg ar y top.
- 02** I wneud y dorth sinsir, hidlwch y blawd, y sbeisys a phinsiad o halen i mewn i bowlen.
- 03** Curwch yr wyau, y triog, y laeth, y menynd wedi toddi a'r siwgr gyda'i gilydd ac ychwanegu'r cynhwysion sych a'r sinsir cadw. Tywalltwch y cymysgedd dros y gellyg, gan ofalu eu bod i gyd wedi'u gorchuddio.
- 04** Pobwch mewn ffwrn 180°C/ 350°/Nwy 4 am 40 – 45 munud neu tan y bydd mymryn o ffurf o hyd i'r gellyg, yna tynnwch y ddysgl o'r ffwrn a gadael y cyfan i sefyll am ryw 10 munud.
- 05** Ewch â chylllell o amgylch yr ochrau er mwyn rhyddhau'r pwddin, rhowch y plât gweini ar ei ben ac yna throwch y cyfan ben i waered.
- 06** Gweiniwch y pwddin yn gynnes gyda chwstard blas rÿm os hoffwch chi.