

Pwddin Meringue y Goedwig Ddu

Cynhwysion:

Bloc 200g o hufen iâ fanila
100ml o sudd afal
250g o geirios heb eu cerrig
Gwirod brandi ceirios i roi blas (dewisol)
1 llwy fwrdd o siwgr eisin wedi'i hidlo
200g o iogwrt Groegaidd trwchus
6 meringue plaen parod
1 bar bach o siocled tywyll iawn
1 llwy de o saethwraidd (arrowroot)

Paratoi:

Tynnwch y cerrig o'r ceirios cyn rhoi'r ceirios mewn powlen fawr ac arllwys 2 lwy fwrdd o wirod drostyn nhw. Gwasgarwch siwgr eisin, cymysgwch yn ysgafn cyn oeri am awr.

Rhowch y sudd afal mewn padell a'i gynhesu gan ychwanegu ychydig o wirod i roi blas. Pan fydd yr hylif yn berwi, ychwanegwch ychydig o saethwraidd i dewychu'r saws cyn gadael i'r saws oeri.

Torrwch y bloc hufen iâ fanila yn giwbiau 1cm a'i roi mewn powlen fawr. Cymysgwch yr iogwrt yn ofalus cyn oeri.

Malwch y meringues yn ddarnau bras a'u rhoi o'r neilltu.

Pan fyddwch chi'n barod i weini, rhowch yr hufen iâ fanila, y meringue a'r ceirios gyda'i gilydd.

Gweinwch mewn powlen wydr fawr.

Diferwch y saws ceirios du dros y cymysgedd cyn ychwanegu siocled wedi'i gratio.