



Nectarin rhost a saws mafon

Cynhwysion

4 nectarin neu eirin gwlanog
1 melyn wy mawr
2 llwy bwdin siwgwr man
25g menyn meddal
50g bisgedi amaretti neu ratafia wedi'i briwsioni
Meringue
1 gwyn wy
40g siwgwr man

Saws mafon
200g mafon
50g siwgwr eisin

Dull

1. Twymwch y ffwrn i wres 180C/nwy 4
2. Torrwch y nectarin yn ei hanner a gwaredwch y garreg. Rhowch mewn desgl addas i'r ffwrn wedi'i uro.
3. Rhowch yr wy, siwgr a'r menyn mewn powlen a churwch yn dda cyn ychwanegu briwsion y bisgedi. Lleniwch canol pob nectarin gyda'r gymysgedd.
4. Curwch y gwyn wy tan yn gadarn ac ychwanegwch y siwgwr yn raddol gan guro yn dda tan bod y meringue yn gadarn a sgleiniog. Rhowch ar ben pob nectarin a phobwch yn y ffwrn am 20 munud tan bod y ffrwythau wedi meddalu a'r meringue yn euraidd.
5. Ar gyfer y saws –cymysgwch y mafon mewn prosesydd gyda'r siwgwr eisin tan yn llyfn a rhowch drwy rhidyll i waredu'r hadau. Gweinwch gyda'r nectarin.