



Tarten caws Caerffili, winwns a phupur

Gweinwch y darten flasus hon gyda salad gwyrdd ffres i wneud cinio ysgafn, neu ewch ati i greu tartenni unigol fel dechreuwyd.

Ar gyfer 6

Cynhwysion

- 1 llwy fwrdd o olew olewydd
- 15g o fenyn Cymreig
- 2 winwnsyn coch mawr, wedi'u sleisio'n denau
- 2 llwy fwrdd o siwgr muscovado ysgafn
- 3 llwy fwrdd o finegr balsamig
- 450g o grwst pwff parod
- 100g o gaws Caerffili, wedi'i dorri'n giwbiau
- ½ pupur coch a ½ pupur melyn, wedi'u sleisio
- 75g o olifau du, heb y garreg ac wedi'u torri'n ddarnau (opsynol)
- 1 llwy fwrdd o olew olewydd
- ychydig o ddail basil wedi'u rhwygo

Dull

1. Cynheswch y ffwrn i 200°C/Nwy 6. Cynheswch y menyn a'r olew mewn padell ac ychwanegu'r winwns. Ychwanegwch halen a phupur i roi blas a ffrio am tua 10 munud, tan y bydd y winwns wedi caramelleiddio. Ychwanegwch y siwgr a'r finegr balsamig a choginio am 10 munud arall, tan y bydd y sudd wedi lleihau yn ei faint ac o ansawdd surop. Gadewch y cyfan i oeri.

- 2. Rowliwch y crwst ar arwyneb o flawd cyn ei roi mewn tun pobi 30 x 22cm.
- 3. Rhowch y cymysgedd winwns ar ben y crwst, ynghyd â'r caws, y pupur a'r olifau. Diferwch yr olew olewydd dros y cyfan.
- 4. Pobwch am 20 munud tan y bydd y crwst wedi codi ac yn lliw aur, a'r gwaelod yn grimp. Gwasgarwch y dail basil dros y darten a'i thorri'n chwe rhan.

