

# CACEN POLENTA EIRINEN WLANOŶ, Leim a pistachio

Irwch dun cacen 'springform' 23cm a'i leinio â phapur pobi

Dull : Cynheswch y popty i 180°C / Marc Nwy 4



## Cynhwysion

- 3 eirinen wlanog
- 3 ŵy mawr
- 200g o siwgr mân
- 3 leim
- 150g o polenta cain
- 175g cnau pistasio, wedi'u malu'n fân mewn prosesydd bwyd
- 150g o fenyn hallt, wedi'i doddi ac ychwanegar gyfer iro

## Topin

- 1 eirinen wlanog
- 150ml o iogwrt Groegaidd
- 25g o gnau pistasio, wedi'u malu'n fân
- 2 lwy fwrdd o fêl clir

1. Rhowch 3 eirinen wlanog mewn sosban fach. Trochwch mewn ddŵr berwedig a'i fudferwi am 25 munud.
2. Plygwch y pylsiau'n syth i ddŵr oer i'w hoeri. Tynnwch y cerrig, draeniwch unrhyw ddŵr dros ben yna malwch y cnawd yn fân mewn peiriant blendio bwyd nes ei fod yn llyfn.
3. Curwch y wyau a'r siwgr gyda'i gilydd mewn powlen. Torrwch groen 2 ½ leim yn fân i mewn i'r bowlen.
4. Ychwanegwch y polenta a'r cnau pistasio, a chymysgwch yn dda. Ychwanegwch y menynd wedi'i doddi a'r piwrî eirinen wlanog.
5. Tywalltwch y cymysgedd i dun cacen a phobwch am 40-50 munud. Gadewch y gacen i oeri'n llwyr yn y tun neu dros nos
6. Ar ôl iddi oeri, taenwch iogwrt Groegaidd dros y gacen
7. Torrwch y gellyg a'u trefnu ar ben yr iogwrt. Gwasgarwch y pistasio a chroen y leim sy'n weddill. Diferwch y mêl drosti.