Cacen Caws siocled

Digon i: 10 - 12 | Paratoi: 35 munud | Oeri: 1 awr

75g menyn wedi'i doddi
250g bisgedi bara byr
250g 'mascarpone'
300g caws meddal braster llawn
50g siwgr eisin
40g powdr coco
300ml hufen dwbl
½ can 397g caramel neu 200g dulce de leche
50g siocled tywyll a ser siocled



1. Rhowch bapur pobi mewn tin 20cm. Trowch y bisgedi i frwsion mân mewn prosesydd bwyd. Adiwch y menyn a chymysgwch eto. Rhowch y cymysgedd mewn i waelod y tun, gwasgwch lawr yn gadarn gyda chefn llwy ac rhowch yn yr oergell.
2. Cymysgwch y mascarpone, caws meddal, siwgr eisin a'r coco tan yn feddal. Mewn bowlen arall chwipiwch yr hufen tan yn anystwyth. Plygwch hwn mewn i'r cymysgedd mascarpone. Rhowch bopeth ar ben y fisged ac oeri am 1 awr.
3. Twymwch y caramel mewn padell i wneud yn haws i ledaenu. Arllwys ar ben y deisen gaws, lledaenu'n ysgafn ac oeri. Yn y cyfamser toddi'r siocled tywyll yn y ficrodon. Addurnwch y deisen fel y dymunwch. Cadwch yn yr oergell tan fod yn barod i fwyta.

English recipe: https://www.bbcgoodfood.com/recipes/millionaires-cheesecake