

## MANON LAGRÈVE

A OEDD YN Y PEDWAR OLAF AR RAGLEN THE GREAT BRITISH BAKE OFF YN 2018  
THE GREAT BRITISH BAKE OFF QUARTER FINALIST 2018

Dechreuais helpu fy mam yn y gegin pan roeddwn yn ifanc a tiramisu oedd un o'r pethau cyntaf a ddysgais sut i'w wneud. Roedd yn un o hoff bwdinau fy nhad, felly roeddem yn ei wneud o hyn - rwy'n hoffi credu fy mod wedi ei meistrolï erbyn hyn! Yn yr haf, roeddem arfer newid y rysâit ychydig ac ychwanegu mefus i'w wneud yn fwy ffres. Mae hynny'n golygu ei bod yn berffaith ar gyfer Y Cinio Mawr! Rwy'n hoffi ei wneud mewn jariau gwydr unigol, sy'n golygu ei bod yn hawdd i'w rannu.

“

I started to help mum in the kitchen at an early age, and tiramisu was something I learnt to make first. It was one of my dad's favourite desserts, so we used to make it all of the time - I like to think I've kind of mastered it now! In the summer, we changed things a bit and used strawberries to make it super fresh. This makes it perfect for the Big Lunch! I love to make it in cute individual glass jars, making it even easier to take and share.

Defnyddiwch **#YCinioMawr** i rannu eich danteithion. Am ragor o syniadau blasus, ewch i **thebiglunch.com**

Use **#TheBigLunch** to share your creation.  
For more delicious ideas head to **thebiglunch.com**



ganyr an eden project THE NATIONAL LOTTERY



# TIRAMISU MEFUS MANON MANON'S STRAWBERRY TIRAMISU

[Llysieuol] Yn cynnwys cynnyrch llaeth ac wyau  
[V] Contains dairy and eggs



ganyr an eden project THE NATIONAL LOTTERY

## CYNHWYSION

500g o mascarpone (gallwch ddod o hyd iddo yn yr adran gaws)

4 ŵy (3 melynwy a 4 gwyn ŵy wedi'u gwahanu)

100g siwgr

250g o fefus

Pecyn o fisgedi bysedd melyn

1 llwy de o enllyn fanila

1 llwy de o liw bwyd pinc

1 llwy de o kirsch (dewisol)

I wneud 6  
jar o tiramisu neu  
dun pobi 20cmx20cm

## DULL

*I wneud yr hufen...*

- 1 Mewn powlen, cymysgwch y melyn wyau a'r siwgr, a'u curo'n dda tan fod y gymysgedd bron yn wyn. Ychwanegwch y mascarpone.
- 2 Mewn powlen ar wahân, curwch y gwyn wyau gyda phinsiad o halen tan eu bod yn stiff, ac yna ychwanegwch nhw'n araf at gymysgedd yr hufen.
- 3 Mewn powlen arall, arllwyswch 100ml o ddŵr cynnes, ychwanegwch y fanila, y lliw bwyd a'r alcohol os ydych yn ei defnyddio.

*I roi'r tiramisu at ei gilydd...*

- 4 Dechreuwch gyda haen o fisgedi bysedd melyn wedi'u dipio yn y gymysgedd fanila/pinc am ryw 30 eiliad, yna eu gorchuddio gyda haen o hufen tiramisu, gan orffen gyda haen o fefus wedi'u sleisio. Ychwanegwch haen arall o hufen tiramisu gan orffen gydag ychydig fefus ar y top i'w addurno.
- 5 Rhowch y cwbl yn yr oergell am o leiaf awr cyn ei fwyta. Mae'n well ei adael dros nos os medrwch chi.

## INGREDIENTS

500g of mascarpone (find it in the cheese section)

4 eggs (3 egg yolks and 4 whites separated)

100g sugar

250g strawberries

A pack of ladyfinger biscuits

1 tsp vanilla extract

1 tsp pink food colouring

1 tsp kirsch (optional)

To make 6  
tiramisu jars or a  
20x20cm brownie

## METHOD

*To make the cream...*

- 1 In a bowl, mix the egg yolks and the sugar, beat well until the mix is nearly white. Add the mascarpone.
- 2 In a separate bowl, beat the egg whites with a pinch of salt until stiff, and slowly add them to the cream mix.
- 3 In another bowl, pour 100ml of warm water, add the vanilla, food colouring and alcohol if using.

*To assemble the tiramisu...*

- 4 Start with a layer of ladyfinger biscuits dipped into the vanilla/pink mix for about 30 seconds, then cover with a layer of tiramisu cream and finish with a layer of cut strawberries. Add another layer of tiramisu cream and finish with some strawberries to decorate.
- 5 Refrigerate for at least an hour before eating. Best to leave it overnight.