# ÇİKOLATA SOSLU TART TATİN

Tart hamuru için:
125 gram soğuk tereyağı
Bir buçuk su bardağı un
1 çay kaşığı vanilya
Bir tutam tuz
4 çorba kaşığı soğuk su
Üzeri için:
4 adet elma
1 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı su
1 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı tereyağı
Çikolata sos için:
1 paket (80 gram) bitter çikolata
Yarım paket (100 ml) krema
Süslemek için:
Krem şanti
Nane

Öncelikle hamur için tereyağını küp şeklinde doğrayın ve robota alın. Un, vanilya ve tuz ekleyip, 1 dakika çekin. Robot çalışırken bir taraftan da suyu ekleyin ve hamuru robottan alın. Hafifçe elinizle yoğurarak streç filmle sarın ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Diğer taraftan elmaları dörde bölün ve çekirdek yataklarını çıkarıp, kabuklarını soyun. Tavaya tozşeker, su ve limon suyunu koyup, karamel rengi alana kadar kaynatın. Tavayı ocaktan alın ve tereyağını ekleyip, karıştırarak erimesini sağlayın. Daha sonra kalıbınıza boşaltın. Üzerine elma dilimlerini dizin. Dinlenen hamuru kalıbınızdan biraz daha geniş olacak şekilde açın ve elma dilimlerinin üzerine kapatıp, kenarlarını sıkıştırın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Tart ılınınca ters çevirip servis tabağına çıkarın. Çikolata sos için bir tavada kremayı kaynama noktasına gelene kadar ısıtın ve parçalara ayırdığınız çikolatayı ilave edin. Karıştırarak erimesini sağlayın ve tartın üzerine gezdirin. Krem şanti ve nane ile süsleyin.