 **Dômes aux 2 chocolats**

 **Pour 12 dômes aux 2 chocolats**  
Préparation : 30 mn - Congélation : 4 heures - Repos : 2 heures

**- 100 g de chocolat noir  
- 100 g de chocolat blanc  
- 40 cl de crème fleurette  
- 100 g de mascarpone  
- cacao amer**

**empreintes pyramidales en silicone**

Faire fondre le chocolat blanc avec 2 cuillerées à soupe d'eau. Laisser tiédir.  
Faire fondre le chocolat noir avec 2 cuillerées à soupe d'eau ou de café. Laisser tiédir.  
Battre la crème très froide en chantilly.  
Battre le mascarpone pour l'assouplir et l'incorporer à la crème chantilly.  
Mélanger délicatement le chocolat blanc à peine tiède avec 1/3 de la crème au mascarpone (165 g).  
Répartir cette mousse blanche dans les empreintes et mettre au congélateur pendant 1 heure environ.  
Mélanger délicatement le chocolat noir à peine tiède avec le reste de crème au mascarpone.  
Lorsque la crème au chocolat blanc s'est solidifiée, la recouvrir de la mousse au chocolat noir.  
Égaliser la surface, couvrir et entreposer au congélateur pendant 3 heures.  
**Deux heures avant le repas**, démouler les dômes et les saupoudrer de cacao.  
Décorer à volonté.  
Garder les dômes au réfrigérateur en attendant la dégustation.