

PROBIOTICKÁ KÁVA

RECEPTY NA PODZIM 2026

Kávové trendy do Vaší kuchyně

Dvanáct receptů, za které se v kavárnách platí
přes sto korun. Doma je zvládnete za pár minut
a z vlastní kávy.

LEDOVÉ A TŘESENÉ

Pistácie, hnědý cukr, studená pěna a
kávový shake

KOŘENĚNÉ A NA VEČER

Dýňová latte, medová ovesná, dirty
chai a nealko martini

NA LŽIČKU A DO TROUBY

Vločky přes noc, kuličky, chlebiček a
panna cotta

NEŽ ZAČNEME

Kavárna je teď ve Vaší kuchyni

Pistáciová latte, třesená káva, studená pěna, dirty chai. Kavárny je nabízejí za sto a víc korun a na sítích je natáčí kdekdo. Přitom na ně stačí pár surovin z obyčejného obchodu a Vaše káva.

Vybrali jsme dvanáct kávových trendů, které teď lidé nejvíc zkoušejí, a upravili je tak, aby šly udělat doma bez kávovaru za desítky tisíc. Žádný z nich nezabere déle než čtvrt hodiny práce.

Každý recept má fotku, seznam surovin a postup krok za krokem. A dole tip — věc, kterou člověk zjistí až napotřetí, tak ať ji víte hned napoprvé.

Honza z Probiotické kávy

CO ZNAMENÁ „SILNÁ KÁVA“

Většina receptů počítá se 60 ml silné kávy. To jsou dvě espressa nebo jedna menší moka konvička. Nemáte ani jedno? Zalijte 14 g kávy (4 zarovnané lžičky) 100 ml vody, která po převaření 30 vteřin stála, po 4 minutách přecedte a máte totéž.

Do ledových nápojů vždycky vychladlou — horká káva led okamžitě rozpustí a nápoj bude vodový.

OBSAH

LEDOVÉ A TŘESENÉ

1 · Ledová pistáciová latte	3
2 · Třesená káva s hnědým cukrem	4
3 · Cold brew se slanou karamelovou pěnou	5
4 · Kávový shake se skyrem	6

NA LŽIČKU A DO TROUBY

9 · Kávové ovesné vločky přes noc	11
10 · Kávové kuličky s datlemi	12
11 · Banánový chlebiček s kávou	13
12 · Kávová panna cotta	14

KOŘENĚNÉ A NA VEČER

5 · Dýňová latte	7
6 · Medová ovesná latte se skořicí	8
7 · Dirty chai	9
8 · Espresso martini bez alkoholu	10



RECEPT Č. 1

01

Ledová pistáciová latte

Pistácie jsou chutí posledních dvou let. Na dně sladký zelený krém, nahoře káva – a mezi nimi mléko, které to spojí.

PŘÍPRAVA

5 minut

PORCE

1 sklenice

NÁROČNOST

Úplně snadné

BUDETE POTŘEBOVAT

- 2 lžíce pistáciového krému (nebo 1 lžíce čisté pistáciové pasty a 1 lžička medu)
- 60 ml silné kávy
- 200 ml studeného mléka
- hrst ledu
- pár drcených pistácií na ozdobu

POSTUP

- 1 Uvařte silnou kávu a nechte ji aspoň deset minut vychladnout.
- 2 Pistáciový krém rozmíchejte na dně sklenice se dvěma lžícemi kávy, aby byl tekutý a nezůstal přilepený ke dnu.
- 3 Přidejte led a nalijte studené mléko.
- 4 Zbytek kávy opatrně přelijte přes lžičku navrch, posypte drcenými pistáciemi a před pitím zamíchejte.

TIP

Čistá pistáciová pasta není sladká – bez medu chutná spíš jako ořech než jako dezert. Krém z obchodu už sladký bývá, med pak vynechte.



RECEPT Č. 2

02

Třesená káva s hnědým cukrem

Hit kavárenských řetězců posledních let. Káva se s ledem protřepe, nahoře se udělá hebká pěna a teprve pak se dolije ovesné mléko.

PŘÍPRAVA

5 minut

PORCE

1 sklenice

NÁROČNOST

Úplně snadné**BUDETE POTŘEBOVAT**

- 60 ml silné kávy (ještě horké)
- 1–2 lžičky třtinového cukru
- špetka skořice
- 2 hrsti ledu
- 100 ml ovesného mléka

POSTUP

- 1** Do horké kávy vmíchejte cukr a skořici, dokud se cukr úplně nerozpustí.
- 2** Do šejkru nebo zavařovačky s víčkem dejte hrst ledu, nalijte kávu a patnáct vteřin pořádně třeste.
- 3** Sklenici naplňte čerstvým ledem a kávu do ní přecedte i s pěnou.
- 4** Dolijte ovesné mléko. Nemíchejte — vrstvy se spojí samy.

TIP

Šejkr nepotřebujete, obyčejná zavařovačka udělá totéž. Pěna vzniká jen z kávy, takže čím čerstvější káva, tím víc jí bude.



RECEPT Č. 3

03

Cold brew se slanou karamelovou pěnou

Studená pěna, v kavárnách „cold foam“, je jeden z největších kávových trendů. Zůstává nahoře a pomalu stéká do kávy.

PŘÍPRAVA

5 minut + noc v lednici

PORCE

3–4 sklenice

NÁROČNOST

Snadné

BUDETE POTŘEBOVAT

- 40 g hrubě mleté Probiotické kávy
- 500 ml studené vody
- Na pěnu: 50 ml smetany ke šlehání (33 %)
- 30 ml mléka
- 1 lžíce karamelového sirupu
- špetka soli
- led

POSTUP

- 1 Kávu zalijte studenou vodou v zavařovačce, zamíchejte a nechte 12–16 hodin v lednici.
- 2 Přecedte přes sítko s papírovým filtrem. Cold brew vydrží v lednici týden.
- 3 Smetanu, mléko, sirup a sůl našlehejte ručním napěňovačem mléka 20–30 vteřin, dokud nezhoustne. Má být hustá, ale pořád tekoucí.
- 4 Sklenici naplňte ledem, nalijte 150 ml cold brew a navrch lžící rozetřete pěnu.

PROČ SŮL

Špetka soli nedělá pěnu slanou — utlumí hořkost kávy a karamel pak chutná výrazněji. Nešlehejte do tuha, jinak máte šlehačku.



RECEPT Č. 4

04

Kávoový shake se skyrem

V zahraničí se mu říká „proffee“. Snídaně i káva v jedné sklenici, hotová dřív, než se nahřeje trouba.

PŘÍPRAVA

3 minuty

PORCE

1 velká sklenice

NÁROČNOST

Úplně snadné**BUDETE POTŘEBOVAT**

- 60 ml silné kávy (vychladlé)
- 150 g bílého skyru nebo řeckého jogurtu
- 1 zralý banán (nejlépe zmražený)
- 100 ml mléka
- 1 lžička kakaa
- pár kostek ledu

POSTUP

- 1** Uvařte kávu a nechte ji vychladnout — klidně už večer, přes noc v lednici.
- 2** Všechno dejte do mixéru a mixujte do hladka, asi třicet vteřin.
- 3** Nalijte do vysoké sklenice. Když je moc hustý, přidejte trochu mléka.

TIP

Zmražený banán udělá z nápoje krémový shake bez ledové tříště. Oloupejte zralé banány, nakrájejte je na kolečka a mějte je v mrazáku v sáčku.



RECEPT Č. 5

05

Dýňová latte

Podzim v hrnku. Na rozdíl od kavárenské verze tady je opravdová dýně, ne jen sirup s příchutí.

PŘÍPRAVA

10 minut

PORCE

1 velký hrnek

NÁROČNOST

Snadné

BUDETE POTŘEBOVAT

- 60 ml silné kávy
- 2 lžíce dýňového pyré (hokkaido)
- 200 ml mléka
- 1 lžíce javorového sirupu
- ½ lžičky dýňového koření (viz tip)
- skořice na posypání

POSTUP

- 1 Mléko s pyré, sirupem a kořením zahřejte v rendlíku. Nenechte ho vařit.
- 2 Rozšlehejte ručním napěňovačem nebo metličkou dopěnova.
- 3 Do hrnku nalijte kávu a přelijte ji dýňovým mlékem.
- 4 Posypte skořicí.

DÝŇOVÉ KOŘENÍ

Namíchejte si ho do skleničky do zásoby: 4 lžičky skořice, 2 lžičky mletého zázvoru, 1 lžička muškátového oříšku a ½ lžičky mletého hřebíčku. Pyré: kus hokkaida pečte 30 minut na 200 °C a rozmixujte. Co zbyde, zamrazte do formiček na led.



RECEPT Č. 6

06

Medová ovesná latte se skořicí

Ovesné mléko je dnes v kavárnách skoro stejně časté jako kravské. S medem a skořicí z něj je jemně sladká ranní káva.

PŘÍPRAVA

5 minut

PORCE

1 hrnek

NÁROČNOST

Úplně snadné**BUDETE POTŘEBOVAT**

- 60 ml silné kávy
- 200 ml ovesného mléka (verze „barista“)
- 1 lžička medu
- špetka skořice

POSTUP

- 1 Do teplé kávy v hrnku vmíchejte med, dokud se nerozpustí.
- 2 Ovesné mléko ohřejte a napěňte.
- 3 Nalijte mléko do kávy a posypte skořicí.

TIP

Ovesné mléko s nápisem „barista“ má víc tuku a pěni skoro jako kravské. Obyčejné ovesné mléko pěnu neudrží a v kávě se někdy srazí.



RECEPT Č. 7

07

Dirty chai

Kořeněný indický čaj s mlékem a do něj káva. Slovo „dirty“ znamená právě tu kávu – takhle se to objednává v kavárnách po celém světě.

PŘÍPRAVA

10 minut

PORCE

1 velký hrnek

NÁROČNOST

Snadné**BUDETE POTŘEBOVAT**

- 60 ml silné kávy
- 200 ml vody
- 1 sáček černého čaje
- 3 tobolky kardamomu (rozmáčknuté)
- kousek skořice, 2 hřebíčky, plátek zázvoru
- 150 ml mléka
- 1 lžička medu

POSTUP

- 1 Vodu s kořením přiveďte k varu a nechte tři minuty mírně vařit.
- 2 Přidejte čaj, stáhněte z plotny a nechte tři minuty louhovat.
- 3 Přilijte mléko a med a zahřejte, ale nevařte. Přecedte do hrnku.
- 4 Nakonec vlijte kávu.

TIP

Kořeněný čaj si můžete uvařit na tři dny dopředu a mít ho v lednici. Ráno stačí ohřát s mlékem a přidat čerstvou kávu.



RECEPT Č. 8

08

Espresso martini bez alkoholu

Nejznámější kávový koktejl posledních let – v nealko verzi, kterou si dáte i odpoledne a zvládne ji každý host.

PŘÍPRAVA

5 minut

PORCE

1 sklenice

NÁROČNOST

Snadné**BUDETE POTŘEBOVAT**

- 60 ml silné kávy (vychladlé)
- 20 ml cukrového nebo javorového sirupu
- pár kapek vanilkového extraktu
- hrst ledu
- 3 kávová zrnka na ozdobu

POSTUP

- 1 Sklenici dejte na deset minut do mrazáku.
- 2 Kávu, sirup, vanilku a led dejte do šejkru nebo zavařovačky a dvacet vteřin prudce třeste.
- 3 Přecedte do vychlazené sklenice, nahoře zůstane hustá pěna.
- 4 Doprostřed pěny položte tři kávová zrnka.

PROČ TŘI ZRNKA

V Itálii se jim říká zdraví, štěstí a bohatství. A hlavně na pění vypadají dobře – je to nejjednodušší ozdoba, jakou můžete na stůl dát.



RECEPT Č. 9

09

Kávové ovesné vločky přes noc

Večer to smícháte za dvě minuty, ráno si jen vezmete lžičku. Snídaně pro dny, kdy není čas.

PŘÍPRAVA

5 minut + noc v lednici

PORCE

1 sklenička

NÁROČNOST

Úplně snadné**BUDETE POTŘEBOVAT**

- 50 g ovesných vloček
- 60 ml silné kávy (vychladlé)
- 100 ml mléka
- 100 g bílého jogurtu
- 1 lžička javorového sirupu
- špetka soli
- banán a pár kousků čokolády navrch

POSTUP

- 1 Vločky, kávu, mléko, jogurt, sirup a sůl smíchejte ve skleničce s víčkem.
- 2 Zavřete a nechte přes noc v lednici.
- 3 Ráno zamíchejte, přidejte nakrájený banán a čokoládu.

TIP

V lednici vydrží dva dny, takže můžete připravit dvě skleničky najednou. Když jsou ráno moc husté, přidejte lžici mléka.



RECEPT Č. 10

10

Kávové kuličky s datlemi

Nepečou se a nepotřebují cukr – sladkost dají datle. Kousek ke kávě, který vydrží celý týden.

PŘÍPRAVA
20 minut

PORCE
asi 15 kuliček

NÁROČNOST
Snadné

BUDETE POTŘEBOVAT

- 200 g vypeckovaných datlí
- 100 g vlašských ořechů nebo kešu
- 2 lžíce kakaa
- 2 lžíce hodně silné vychladlé kávy
- špetka soli
- kakao nebo strouhaný kokos na obalení

POSTUP

- 1 Tvrdé datle namočte na deset minut do horké vody a pak je slijte.
- 2 Ořechy nahrubo rozmixujte, přidejte datle, kakao, kávu a sůl a mixujte, dokud se hmota nezačne lepit do koule.
- 3 Vlhkýma rukama tvořte kuličky velikosti vlašského ořechu a obalte je v kakau nebo kokosu.
- 4 Dejte na půl hodiny do lednice, ať ztuhnou.

TIP

V lednici vydrží týden, v mrazáku tři měsíce. Když je hmota moc lepi-
vá, přidejte lžici ořechů, když moc suchá, lžičku kávy.



RECEPT Č. 11

11

Banánový chlebíček s kávou

Na co jsou přezrálé banány? Na tohle. Káva dá obyčejnému banánovému chlebíčku hloubku, kterou nikdo nečeká.

PŘÍPRAVA

15 minut + 55 minut pečení

PORCE

1 forma (asi 12 plátků)

NÁROČNOST

Snadné

BUDETE POTŘEBOVAT

- 3 přezrálé banány
- 2 vejce
- 80 ml oleje
- 100 g třtinového cukru
- 60 ml silné kávy
- 220 g polohrubé mouky
- 1 lžička jedlé sody, špetka soli
- 1 lžička skořice
- 80 g hořké čokolády

POSTUP

- 1 Troubu předehřejte na 175 °C a formu na biskupský chlebíček (asi 25 cm) vyložte pečicím papírem.
- 2 Banány rozmačkejte vidličkou a vmíchejte vejce, olej, cukr a kávu.
- 3 V druhé míse smíchejte mouku, sodu, sůl a skořici a vsypte je k banánům. Míchejte jen do spojení – přemíchané těsto je tuhé.
- 4 Vmíchejte nasekanou čokoládu, těsto nalijte do formy a pečte 50–55 minut. Špejle zapíchnutá doprostřed má vyjít suchá.

TIP

Nechte chlebíček deset minut vychladnout ve formě, jinak se při vyklápění zlomí. Druhý den chutná ještě líp než čerstvý.



RECEPT Č. 12

12

Kávová panna cotta

Dezert, který vypadá jako z restaurace a připravíte ho den předem. Vespod vanilkový krém, nahoře lesklé kávové želé.

PŘÍPRAVA

20 minut + 4 hodiny v lednici

PORCE

4 skleničky

NÁROČNOST

Středně náročné

BUDETE POTŘEBOVAT

- 250 ml smetany ke šlehání (33 %)
- 100 ml mléka
- 40 g cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 3 plátky želatiny
- Na želé: 150 ml silné kávy
- 1 lžíce cukru
- 1,5 plátku želatiny

POSTUP

- 1 Všechnu želatinu namočte na pět minut do studené vody.
- 2 Smetanu s mlékem a cukrem zahřejte, nevařte. Stáhněte z plotny a vmíchejte vanilku a tři vymačkané plátky želatiny.
- 3 Rozlijte do čtyř skleniček a nechte tři hodiny ztuhnout v lednici.
- 4 Do teplé kávy vmíchejte cukr a zbytek želatiny, nechte vychladnout na vlažnou a nalijte navrch. Ještě hodinu do lednice.

POZOR

Kávu na želé nalévejte až vlažnou. Horká by spodní krém rozpustila a vrstvy by se slily.

Na zdraví.

Uvařili jste něco z toho?

Pošlete nám fotku nebo krátké video na Instagram
@probiotickakava. Nejhezčí recepty od zákazníků
zveřejňujeme – a další recepty najdete na
probiotickakava.cz/blogs/recepty.

PROBIO KLUB · VSTUP ZDARMA

Doprava zdarma.
Na každou objednávku.

- ✓ Doprava zdarma bez minimální částky
- ✓ Část útraty se Vám vrací zpátky
- ✓ Každý měsíc Kávovník TIMES



**NASKENUJTE
A JSTE V KLUBU**

probiotickakava.cz/klub

DOPORUČTE KÁVU

**Dobrá káva
se sdílí.**

–10 %

pro kamaráda
na první nákup

100 Kč

pro Vás
za každého



**NASKENUJTE
A ZÍSKEJTE ODKAZ**

probiotickakava.cz/doporucte